



Aprikosenküchlein im Glas

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 30 Min.
Für 8 Einmachgläser von je ca. 2 dl,
gefettet

200 g Dörraprikosen, grob
gehackt

3 Esslöffel Rum

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und
½ Saft

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Mehl

¾ Teelöffel Backpulver

1. Dörraprikosen mit Rum
mischen, zugedeckt beiseite
stellen.
2. Butter und alle Zutaten bis und
mit Salz mit den Schwingbesen
des Handrührgeräts verrühren.

Ein Ei nach dem andern dar-
unterrühren, weiterrühren, bis
die Masse heller ist.

3. Mehl und Backpulver mischen,
daruntermischen. Die beiseite
gestellten Aprikosen mit dem
Rum daruntermischen, in die
vorbereiteten Gläser füllen, auf
ein Backblech stellen.

Backen: offene Gläser ca. 30 Min.
in der Mitte des auf 180 Grad
vorgeheizten Ofens. Herausnehmen,
sofort mit heiss abgespülten
Gummidichtungen und Deckeln
schliessen (aufgegangene Küch-
lein ins Glas drücken). Auf isolierter
Unterlage auskühlen.

Dazu passt: Aprikosenkompott.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca.
1 Monat. Einmal geöffnet, zuge-
deckt im Kühlschrank ca. 2 Tage
aufbewahren.

Pro Stück: 24 g Fett, 7 g Eiweiss,
58 g Kohlenhydrate, 2041 kJ (488 kcal)



Lebkuchen-Cantucci

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen/Trocknen: ca. 40 Min.
Ergibt ca. 70 Stück

3 Eier

250 g Zucker

2 Prisen Salz

**1 Esslöffel Lebkuchen-
gewürz**

350 g Mehl

¾ Teelöffel Backpulver

150 g Haselnüsse, geröstet,
etwas abgekühlt

**100 g ungesalzene, geschälte
Pistazien**

1. Eier, Zucker, Salz und Leb-
kuchengewürz mit den
Schwingbesen des Handrühr-
geräts ca. 3 Min. rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen,
daruntermischen. Haselnüsse
und Pistazien beigegeben, zu
einem feuchten, festen Teig
zusammenfügen.

Formen: Teig in 2 Portionen teilen,
auf reichlich Mehl zu Rechtecken
von je ca. 2½ cm Dicke formen, auf
ein mit Backpapier belegtes Blech
legen.

Backen/Trocknen: ca. 20 Min.
in der Mitte des auf 200 Grad vor-
geheizten Ofens (Heissluft). Hitze
auf 150 Grad reduzieren. Heraus-
nehmen, etwas abkühlen, längs in
ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden,
auf drei Bleche verteilen. Cantucci
ca. 20 Min. (Heissluft) trocknen
lassen. Herausnehmen, auf einem
Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut
verschlossen ca. 1 Monat.

Pro 100 g: 22 g Fett, 13 g Eiweiss,
69 g Kohlenhydrate, 2203 kJ (526 kcal)