


Aprikosen-Mandel-Herzen

etwa 8 Stück

 gelingt leicht bis 20 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Belag:400 g Aprikosen
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
125 g Speisequark (Magerstufe)**Hefeteig:**375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (Größe M)**Zum Aprikotieren:**

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Belag:**

Marzipan-Rohmasse in kleine Stückchen schneiden und in einen Rührbecher geben. Speisequark hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 1 cm dick ausrollen. Mit Hilfe eines Herzausstechers (Ø 10 cm) Herzen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Creme gleichmäßig darauf verstreichen, dabei knapp 1 cm Rand frei lassen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auflegen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.**4 Aprikotieren:**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Herzen mit der heißen Konfitüre bepinseln, mit den Mandeln bestreuen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Oder für den Belag die Creme in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und aufspritzen.
- Wenn Sie keine frischen Aprikosen bekommen, bereiten Sie das Rezept mit 1 Dose Aprikosen (Abtropfgew. 480 g) zu.

