

Aprikosen-Pizza

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessware
Weihnachten
Obst

200 g Aprikosen, getrocknet
2 tb Orangenblütenwasser (2-3)
1 tb Honig
100 g Marzipan-Rohmasse
1 ts Orangenlikör
1 Kardamom-Kapsel
- oder 1/4 TL Pulver
3 tb Sesamsamen (3-4)

Getrocknete Aprikosen heiß waschen, kleinschneiden und über Nacht im Orangenblütenwasser einweichen. Am nächsten Tag mit dem Puerierstab zermusen, dabei Honig, Marzipan und Orangenlikör zufügen. Kardamom-Kapsel knacken, die Samen mit einem Löffelrücken oder im Mörser zerdrücken und zufügen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, Kugeln daraus formen und in Sesam wälzen. Trocknen lassen.

Quelle: meine familie & ich 11/87 erfasst: Sabine Becker, 2. Februar 1997