



Zutaten:

6 EL Joghurt
4 EL Öl
1 Ei
2 EL Mandelsirup
130 g Mehl
90 g Puderzucker
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
2 EL Aprikosenkonfitüre
100 g Marzipanrohmasse



KitchenAid Handrührer creme



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor



Westmark Passiersieb Freches Früchtchen

1

Joghurt, Öl, Ei und Mandelsirup in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät alles kräftig aufschlagen bis eine helle Creme entsteht.

2

In einer zweiten Rührschüssel Mehl, 50 g Puderzucker, Backpulver und Natron miteinander vermischen. Die Mischung über die fertige Creme sieben und vorsichtig mit Hilfe eines Teigschabers unterheben. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

3

Nun mit einem nassen Teelöffel etwa walnussgroße Portionen des Teigs abstechen und in passende Förmchen füllen. Den Löffel zwischendurch immer wieder in Wasser tauchen, damit nichts kleben bleibt. Die mit Teig gefüllten Förmchen in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 10 - 12 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

4

Die Mandelküchlein nach dem Backen kurz auskühlen lassen und sie dann vorsichtig aus der Form herauslösen. Nun sollten sie vollständig auskühlen. Inzwischen die Förmchen gründlich ausspülen, sie kommen dann nochmal zum Einsatz.

5

Anschließend die Aprikosenmarmelade erwärmen und durch ein Sieb die Küchlein damit bestreichen. Marzipanmasse mit dem restlichen Puderzucker verkneten. Die Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen, mit einem Glas Kreise ausstechen und diese auf die Küchlein legen. Die Förmchen etwas ausfetten und die Küchlein nochmal hineindrücken. Die Küchlein im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Marzipan anziehen kann. Vor dem Servieren die Küchlein aus ihrer Form lösen und voilà, buon appetito.