

Aprikosen-Törtchen mit Schokoflocken

Zutaten für ca. 12 Stück:

125 g	weiche Butter
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
150 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
25 g	Zartbitter-Schokoraspel
12	Aprikosenhälften (aus der Dose)
Für die Verzierung:	
2 EL	Puderzucker



Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft 155°C) vorheizen.
Butter, Zucker und Salz mit Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, anschließend Eier zufügen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, darauf sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Schokoraspel gründlich unterheben.
3. Teig in ca. 12 gefettete und mit Mehl bestäubte Förmchen füllen. Aprikosen gut abtropfen lassen. Je eine Aprikosehälfte mit der Wölbung nach oben auf den Teig setzen und leicht hineindrücken. Förmchen auf ein Backblech stellen, Törtchen ca. 20 Minuten backen, herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Schlagsahne sehr gut.

Tipp: Wer keine kleinen Förmchen besitzt, kann den Teig auch in die gefetteten Mulden einer Muffinform oder in je zwei ineinandergestellte Papier-Muffinförmchen füllen. Statt Aprikosen eignet sich auch anderes Obst wie Pfirsiche oder Birnen aus der Dose, Apfelstücke oder Kirschen aus dem Glas. Früchte aus der Konserve immer gut abtropfen lassen. Auch tiefgefrorene Beeren verfeinern die Törtchen, man zieht sie einfach unaufgetaut unter den Teig. Und wer gern Trockenobst mag, kann es kleingeschnitten für dieses Rezept verwenden. Damit die Törtchen nicht zu trocken werden, weicht man Trockenaprikosen & Co am besten vorher in Saft ein.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

