



## Aprikose im Schlafrock

---

Leckere fruchtige Aprikosenteilchen,  
frisch am besten.

### Zutaten:

---

250 gr Quark  
250 gr Butter  
250 gr Mehl  
1 Tüte Vanillezucker  
1 Tl Backpulver  
1 Dose Aprikosen

3 Eßl Wasser  
3 Eßl Zucker

### Zubereitung

---

Quark ,Butter, Mehl, Vanillezucker und Backpulver gut zu einem Teig verkneten und mindestens 1 Std im Kühlschrank kühl stellen.

Aprikosen öffnen und abtropfen lassen.

Teig auf Mehl bestäubter Fläche ausrollen und Quadrate von ca 10cm mal 10cm ausschneiden.

In die Mitte eine Aprikose legen.

Die 4 Ecken über die Aprikose legen und andrücken.

Den Zucker im Wasser auflösen und die Teilchen damit bestreichen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, die Teilchen ca. 30 Min. goldbraun backen.

Teig kann sehr gut am Vortag gemacht werden.

Ergibt ca 14 Teilchen.