

PINIENKERNKUGELN mit Aprikosen (vegan)

Zutaten
(für ca. 40 Stück)
50 g Pinienkerne
50 g getrocknete Aprikosen
50 g Puderzucker
125 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Trockenhefe
1 Prise Salz
5 EL Albaöl/Albaöl Olive (60 g)
4 EL Sherry medium Dry (35 g)
1 Msp Abrieb einer Bio Orangenschale
1 Msp Abrieb einer Bio Zitronenschale
1 Msp Vanillemark
Dekoration:
2 EL Puderzucker

Zubereitung
Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.
Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker mischen.
Dinkelvollkornmehl, Trockenhefe, Salz und Gewürze vermischen.
Albaöl Olive und Sherry erwärmen, (lauwarm) und zur Mehlmischung geben.
Aprikosen-Puderzuckermischung zum Teig geben und verkneten.
Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und jede zu einer Stange rollen. Jede in 20 Stücke schneiden und zu Kugeln formen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
Backen: ca. 20 Minuten bei 160 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Herausnehmen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp
Pinienkerne können durch gehackte Mandeln ersetzt werden.

Albaöl® Olive

Sie bevorzugen milden Olivengeschmack statt einer feinen Butternote? Dann verwenden Sie für dieses Rezept einfach Albaöl Olive.

Nährwertinformation für ein Stück:
43 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 5 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®