

Softe Aprikosen-Pistazien-Kekse



Für ca. 60 Stück

Puderzucker 350 g

Mandeln (alternativ gemahlene Mandeln) 300 g

Getrocknete weiche Aprikosen 180 g

Eiweiß 3 Stück

Agavensaft 3 EL

gehackte Pistazien 250 g

Mandelmehl als Formhilfe 1 EL

Tipp: Wer keine Aprikosen mag, kann diese auch durch getrocknete Pflaumen ersetzen.

Schritt 1:

Würfelt eure Aprikosen ganz fein und stellt sie zunächst beiseite. Mahlt dann eure Mandeln mit einer Küchenmaschine fein; oder ihr verwendet direkt gemahlene Mandeln aus dem Einzelhandel.

Schritt 2:

Vermengt nun die Aprikosenstückchen mit den frisch gemahlene Mandeln, den gehackten Pistazien, dem Agavensaft und dem Eiweiß. Knetet den Teig gleichmäßig durch, und gebt dann nach und nach – bis auf 3 EL – den Puderzucker hinzu.

Schritt 3:

Legt zwei Backbleche mit Backpapier aus. Stecht dann von dem sehr klebrigen Teig jeweils Portionen in Teelöffelgröße ab, und formt sie zu kleinen Bällen. Dabei hilft es die Hände mit etwas Mandelmehl zu bestäuben – ich verwende auch gerne Einweghandschuhe. Setzt die Kugeln auf zwei Backbleche und bestäubt sie mit dem restlichen Puderzucker.

Schritt 4:

Heizt den Backofen auf 190 Grad (Umluft) vor und backt eure Kekse in 14-15 Minuten goldbraun. Lasst sie etwas auskühlen, bevor ihr sie mit dem restlichen Puderzucker bestäubt. In einer Aromadose oder einem anderen luftdichten Behälter halten sich eure Soft-Kekse gute 2 Wochen frisch – sofern bis dahin niemand genascht hat.