



## *Aprikosen-Schoko-Kekse (Gebäck)*

### **Zutaten für ca. 80 Stück:**

180 g Butter  
80 g Zucker  
125 ml Kondensmilch  
330 g Mehl  
4 Tl Backpulver  
200 g getrocknete Soft-Aprikosen  
100 g Schokochips  
100 g Aprikosenkonfitüre

### **Zubereitung:**

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Kondensmilch zugeben und unterrühren. Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen, zugeben und unterrühren. 10 Aprikosen beiseite legen. Restliche Aprikosen in ca. 2 mm kleine Stücke schneiden. Aprikosenstücke und Schokochips vorsichtig unter den Teig heben.

Backbleche mit Backpapier belegen. Vom Teig ca. 100 Kugeln à 2 cm Ø formen und auf die Bleche setzen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 15-18 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Restliche Aprikosenhälften längs in 2-3 mm dünne Streifen schneiden. Aprikosenkonfitüre in einem Topf langsam erwärmen, bis sie flüssig ist. Abgekühlte Kekse dünn mit Konfitüre bestreichen und mit jeweils 1 Aprikosenstreifen garnieren. Trocknen lassen.

Die Kekse halten sich in Blechdosen zwischen Lagen von Backpapier kühl und trocken aufbewahrt ca. 2 Wochen.