



Zutaten:

125 gr. Butter
80 gr. Rohrzucker
1 Vanillin, 1 P. Salz
1 Ei
250 gr. Dinkelmehl 630
80 gr. gemahlene Haselnüsse

- Die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Ca. 1 Std. kalt stellen.
- Den Mürbteig auswellen u. Eiformen ausstechen.
- Jedes zweite Ei im unteren Bereich mit einem kl. runden Flaschenverschluss ausstechen.
- Bei Umluft 160 °C ca. 12 - 14 Min. backen.

- a) Die Mürbteig-Eier mit Loch vorsichtig in zähflüssigen Puderzucker (anrühren mit etwas Zitronensaft) tauchen (Oberfläche benetzen).
- b) Nach dem Erkalten der Mürbteig-Eier, die Eier ohne Loch mit Aprikosenmarmelade bestreichen.
- c) Auf jedes Aprikosen-Ei ein Loch-Ei vorsichtig aufdrücken.

Gutes Gelingen u. leckeren Genuss!