

# GEBACKENE APRIKOSEN AUF KÖNIGLICHE ART

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	15	Große, reife Aprikosen	Waschen, mit kochend heißem Wasser überbrühen, etwas abkühlen lassen und anschließend die Schale abziehen. Die Früchte halbieren und entkernen. In einer Schüssel beiseite stellen.
2	2	Eier	Trennen und die Eiweiße in eine Rührschüssel geben.
3	200 g	Geriebene Mandeln	Zusammen mit
4	100 g	Zucker	Zufügen und alles gründlich zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
5	Die ganze	Eiweißmasse	In eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze rösten, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu dunkel wird. Etwas abkühlen lassen.
6	Je 1 TL	Masse	Abstechen, zu einer Kugel formen und als Kern in die Aprikosenhälften setzen. Für den Ausbackteig: Eine Friteuse erhitzen oder Fett in einer Pfanne erwärmen.
7	2	Eier	Trennen.
8	125 g	Mehl	In eine Schüssel sieben.
9	2 EL	Olivenöl	Zusammen mit
10	Beiden	Eigelben	Zufügen und kurz mischen.
11	200 ml	Milch	Langsam zugießen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
12	Beide	Eiweiße	In einer Rührschüssel steif schlagen und unter den Teig ziehen.
13	100 g	Makronenplätzchen	Fein zerbröseln.
14	Alle	Aprikosen	In den Makronenbröseln wenden und mit einer Rouladennadel in den Ausbackteig tauchen. Anschließend im heißen Öl schwimmend goldbraun frittieren und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Dabei die Kugeln vorsichtig (!) in das heiße Fett legen, am besten mit Hilfe eines Schaumschöpfers, und auf keinen Fall hineinwerfen.
15	150 g	Blockschokolade	Zusammen mit
16	1 TL	Kokosfett	Zufügen und im Wasserbad schmelzen lassen.
17	Alle	Aprikosen	In der Schokolade wenden und auf einen Zahnstocher stecken.