Aprikosen-Busserl



Zutaten

Zutaten für ca. 64 Stück:

- 160 g getrocknete Aprikosen
- 4 Eiweiß
- 130 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 125 g geriebene Haselnüsse

Außerdem:

- runde Oblaten

Zubereitung

1. Die Aprikosen klein würfeln.
2. Das Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker und den Vanillinzucker
   hineinschlagen. Zum Schluss die Aprikosenwürfel und die Haselnüsse unterheben.
   Kleine Häufchen auf die Oblaten setzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 25-30 Minuten backen.