# Mango-Pflaumen-Tröpfchen




## Zutaten

Zutaten für ca. 25 Stück:

### Teig:

- 70 g getrocknete Pflaumen
- 30 g kandierte Mangostücke
- 4 Esslöffel Cognac
- 100 g Honig
- 30 g Butter
- 125 g gehackte Nüsse
- 75 g gemahlene Nüsse

### Außerdem:

- Oblaten (Durchmesser 50 mm)
- Puderzuckerglasur
- kandierte Mangostücke zum verzieren

## Zubereitung

1. Die Pflaumen und die Mangostücke fein würfeln und mit Cognac übergießen. Für 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Den Honig mit der Butter in einem Topf schmelzen und so lange rühren bis sich eine zusammenhängende Masse bildet. Die Früchte und die Nüsse dazugeben und gut durchrühren.

3. Mit einem 50 mm Plätzchenportionierer die Masse abstechen und mit einer Oblate abdecken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 8-10 Minuten backen, dann erkalten lassen.

5. Mit Puderzuckerglasur bestreichen und kandierten Mangostücken verzieren.

Tipp:

Falls Sie keinen Plätzchenportionierer haben sollten, können Sie auch einen Eisportionierer verwenden. In diesem Fall den Portionierer nur halb befüllen.