



SILVESTERKRACHER MIT ZIMT-APRIKOSEN



Für 20 Stück

ZUTATEN

1 Zimtstange
20 getrocknete Aprikosen
200 ml Aprikosennektar
50 g Pistazienkerne
150 g Ziegenfrischkäse
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL getrocknete Pfefferminze
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
Paprikaflocken (Pul Biber, orientalisches Lebensmittelladen)
10 rechteckige Brickteigblätter (ca. 170 g, orientalisches Lebensmittelladen)
70 g flüssige Butter
Zimtpulver
einige Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

Zimtstange dritteln, mit den Aprikosen und dem Nektar ca. 15 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen, Aprikosen aus dem Sud nehmen. Den Sud sirupartig einkochen.

Pistazienkerne mittelgroß hacken. Einen Esslöffel gehackte Pistazien beiseitelegen. Den Rest mit Kreuzkümmel und getrockneter Pfefferminze unter den Ziegenfrischkäse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikaflocken abschmecken.

Die Brickteigblätter halbieren, mit flüssiger Butter bestreichen. Aprikosen aufschneiden und mit der Frischkäsemasse füllen. Die gefüllten Aprikosen jeweils in ein Brickblatt einrollen, dabei die beiden Teigenden verdrehen und zusammendrücken, so dass es wie ein Bonbon aussieht.

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Die Aprikosen-Bonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der restlichen Butter bestreichen. Mit den restlichen Pistazien und den Paprikaflocken bestreuen. In Einschubhöhe 2 in ca. 8–10 Minuten goldbraun backen. Mit Zimtpulver bestäuben, mit dem entstandenen Sirup beträufeln. Mit frischen Pfefferminzblättern servieren.