

Früchtepäckchen

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Trockenfrüchte-Füllung:

200 g Trockenfrüchte (z. B. Datteln und Feigen)
100 g geschälte, entkernte Äpfel
100 g gehackte Mandeln
50 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
½ KL Lebkuchengewürz
4 EL Weinbrand
50 g Butter
100 g Orangenmarmelade

Mürbteig:

380 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
200 g weiche Butter
2 EL Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Trockenfrüchte-Füllung:

Für die Füllung Trockenfrüchte und Äpfel fein schneiden. Die Früchte mit Mandeln, Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Gewürz, Weinbrand und Butter verrühren und zum Kochen bringen. Das Ganze ca. 10 Min. bei schwacher Hitze kochen und dabei mehrmals umrühren. Vom Herd nehmen und die Marmelade einrühren.

2 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

- 3 Den Teig halbieren und die Teighälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 24 x 36 cm) ausrollen. Jedes Teigstück in 6 Quadrate (12 x 12 cm) schneiden. Die Füllung auf die Quadrate geben und einpacken (Abb. 1+2). Die Früchtepäckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.





Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

④ Zum Verzieren:

Die erkalteten Früchtepäckchen mit Zuckerschrift und Streudekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Früchtepäckchen sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.

