

# Advent bei Bosshard



## Passionsfrucht-Taler

Zubereiten: 30 Minuten

Für 70-80 Stück

Backen: 10 Minuten

### Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- ¼ TL Salz
- 2 TL Ingwer frisch, gerieben
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- 150 g feine Haferflocken
- 200 g Mehl
- 8 Passionsfrüchte
- 250 g Aprikosenkonfitüre

### Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Gewürze auf der Arbeitsfläche zu einer cremigen Masse verarbeiten, dann die Haferflocken und das Mehl unterkneten. Den Teig zu Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen, im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Die Rollen in 5mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte (inklusive Kerne) mit der Aprikosenkonfitüre 5 Minuten kochen. Die Mischung erkalten lassen und jeweils auf die Mitte der Taler eine kleine Menge geben.
4. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen 10 Minuten knusprig braun backen.