

# Aprikosen Nicecream-Cookies

🌱 vegan ⌚ Zubereitungszeit: 25 Min. / Kühlzeit: 9 Stdn III leicht



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

## Zubereitung

- Aprikosen waschen, entsteinen, grob würfeln und in einen Gefrierbeutel geben. Über Nacht in der Tiefkühltruhe frieren lassen.
- Backofen auf 180°C vorheizen. Zutaten für die Cookies bis auf Mandeln und Lavendel mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in 12 Cookies schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit den Fingern flachdrücken und mit gehackten Mandeln bestreuen. In der Mitte des Ofens etwa 10–12 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- Für die Nicecream eingefrorene Aprikosen mit den übrigen Zutaten mit Hilfe eines Mixers cremig pürieren und die Masse für etwa 15 Min. ins Tiefkühlfach geben.
- Die Nicecream gleichmäßig auf die Unterseiten von 6 Cookies verteilen, die Ränder rundherum glattstreichen und mit etwas Lavendel bestreuen. Restliche Cookies darauflegen, leicht andrücken und vor dem Servieren nochmals kurz ins Tiefkühlfach legen.

## Zutaten für 6 Cookies

### Aprikosen Nicecream:

- 150 g Aprikosen, gefroren
- 30 ml Mandelmilch
- 3 EL Agavensirup
- 1 Spritzer Zitronensaft

### 12 Mandel-Cookies:

- 160 g Weizenmehl
- 210 g weißes Mandelmus
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- 4 EL Mandelmilch
- 3 ½ EL Agavensirup
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- 2 EL Mandeln, gehackt
- ½ TL getr. Lavendelblüten