

Aprikosen-Dattel-Kugeln

etwa 30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

70 g Datteln, getrocknet, ohne Stein
50 g Aprikosen, getrocknet (Soft-Aprikosen)
4 - 6 EL Apfelsaft
100 g Paranusskerne
100 g Haselnüsse, gemahlen
15 g Amaranth gepufft
2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel

Dekoration:

etwa 20 g Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Trockenfrüchte klein schneiden und mit dem Apfelsaft etwa 2 Std. in einer Schüssel ziehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Trockenobst mit Saft und Paranüssen in einen Universal-Zerkleinerer geben und musig zerkleinern. In einer Schüssel die musige Masse mit Haselnüssen, Amaranth und Aroma verrühren. Mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen, auf das Backblech legen.

In Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten



Gebäck mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen.

3 Dekoration:

Kugeln mit Hilfe eines Esslöffels und einer Gabel in dem Kakao wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen kann man das Kugeln etwa 2 Wochen aufbewahren.

