

Marillen-Dattel-Kugeln

ca. 30 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

70 g getrocknete, entkernte, klein würfelig geschnittene Datteln
50 g gehackte, getrocknete Marillen (Soft-Marillen)
4 - 6 EL Apfelsaft
100 g Paranusskerne
100 g gemahlene Haselnüsse
15 g Amaranth, gepufft
2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel

Zum Wälzen:

ca. 20 g gesiebter Backkakao

1 Vorbereiten:

Datteln und Marillen mit dem Apfelsaft in eine Schüssel geben und zugedeckt ca. 2 Std. ziehen lassen.

2 Zubereiten:

Trockenobst mit Apfelsaft und Paranüssen musig zerkleinern und mit Haselnüssen, Amaranth und Aroma verrühren. Mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Verzieren:

Die Kugeln in Kakao wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen ist das Konfekt ca. 2 Wochen haltbar.