


# Marillen-Dattel-Kugeln

etwa 30 Stück

   gelingt leicht

 up to 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:

etwa 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: etwa 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.