




Zimt-Dattel-Trüffel

ca. 20 Stück    gelingt leicht bis zu 30 Min.



Zutaten:

Konfektmasse:

200 g entkernte Datteln
10 ml Wasser
100 g geriebene Mandeln
20 g Backkakao
50 g weiche Butter
Zimt

Zum Tunken und Bestreuen:

300 g flüssige weiße Kuvertüre
50 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Konfektmasse:

Für die Masse die Zutaten mit dem Fleischwolf oder mit einer flotten Lotten mit grobem Siebeinsatz pürieren und aus der Masse ca. 20 Kugeln formen. Die Kugeln ca. 30 Min. kalt stellen.

- 2 Die Konfektkügelchen nachrollen und mit Hilfe einer Gabel in Kuvertüre tauchen und auf ein Backpapier geben. Vor dem Anziehen der Kuvertüre mit Pistazien bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Konfektkügelchen im Kühlschrank lagern.