

Nuss-Frucht-Bissen

Gebäck



Nuss-Frucht-Bissen

Weltladen Balingen

Zutaten :

180g Schokolade (85%) WL:
50g getrocknete Aprikosen (WL)
50g Datteln (WL)
50g Walnüsse
30g Butter
2EL Sahne
2EL Kakao (WL)

ca. 20 Stück

So geht's :

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Für die Füllung Aprikosen, Datteln und Walnüsse zunächst grob hacken, dann fein mahlen. Die Hälfte der geschmolzenen Schokolade, Butter und Sahne zugeben, Masse gut vermengen.
3. Füllung mit angefeuchteten Händen zu 20 Kugeln formen. In der flüssigen Schokolade wenden, auf Backpapier setzen, mit Walnussstückchen garnieren und trocknen lassen.
4. Nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben.