

Dattelkugeln

Fruchtige, vegane Dattelkugeln einfach und leicht gemacht mit getrockneten Früchten, Amaranth, Haselnuss und Paranuss.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

70 g getrocknete Datteln ohne Stein
50 g getrocknete Aprikosen (Soft-Aprikosen)
4 - 6 EL Apfelsaft
100 g Paranusskerne
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
15 g Amaranth, gepufft
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

Zum Verzieren:

etwa 20 g Dr. Oetker Kakao

Wie mache ich einfache Dattelkugeln selbst?:

1 Vorbereiten:

Trockenobst klein schneiden und mit dem Apfelsaft etwa 2 Std. in einem kleinen Schälchen ziehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Zubereiten:

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 und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Dattelkugeln mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

