


Früchtebällchen

Konfekt aus Früchten und Schokolade für den Advent

etwa 70 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g getrocknete Feigen
200 g getrocknete Aprikosen
200 g Rosinen
200 g Trockenpflaumen ohne Stein
200 g Walnüsse
150 g Löffelbiskuits
etwa 4 EL Weinbrand
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 400 g Zartbitterschokolade
2 TL Speiseöl
etwa 150 g halbierte Walnüsse

1 Vorbereiten:

Trockenfrüchte sehr fein hacken, das Messer zwischendurch immer wieder säubern. Nüsse ebenfalls fein hacken. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerbröseln.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse vermengen. Falls die Masse zu fest ist, noch etwas Weinbrand hinzufügen. Aus der Masse etwa walnussgroße Portionen abnehmen und zu Kugeln formen.

3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kugeln am besten mit Hilfe einer Gabel hineintauchen, abstreifen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen. Die Kugeln mit einer halbierten Walnuss verzieren und die Schokolade fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kühl aufbewahrt, sind die Früchtebällchen etwa 2 Wochen haltbar.
- Statt das Konfekt mit Schokolade zu überziehen, können Sie es auch in Puderzucker wälzen.
- Konfekt in Pralinenkapseln setzen.

