

Karácsonyi bonbon



Könnyen elkészíthető

(kb. 40 db)

Hozzávalók:

50 g fenyőmag
50 g aszalt sárgabarack
75 g lágy vaj margarin
100 g porcukor
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
3 teáskanál **Dr. Oetker Aroma vanília**
3 evőkanál baracklikőr
200 g csokoládéreszelék

Ezenkívül:

Kevés porcukor a formázáshoz
80 g kakaó (cukrozatlan) vagy 1 tasak **Dr. Oetker Tortadara barna** a díszítéshez

Előkészítés:

A fenyőmagot egy serpenyőben zsiradék nélkül aranybarnára pirítjuk. Majd hagyjuk kihűlni, és apróra vágjuk. Az aszalt sárgabarackot apróra vágjuk.

Elkészítés:

A vajat egy keverőedényben a konyhai robotgép legmagasabb fokozatán habosra keverjük, fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a vanillincukrot. Majd hozzákeverjük az aromát, a likőrt és a csokoládéreszeléket, és sima masszává keverjük. Végül a masszához keverjük a fenyőmagot és a sárgabarackot, és 1 órára hűtőszekrénybe helyezzük. Egy teáskanál segítségével a masszából golyókat formázunk. (Könnyebb a masszát alakítani, ha a kezünket porcukorral megszórjuk.) A golyókat a



kakaóban vagy a tortadarában megforgatjuk, majd a színes mini papírformákba állítjuk.

Tipp:

A bonbonok akkor a legfinomabbak, ha tálalásig hűtőszekrényben tároljuk.

Kakaó vagy tortadara helyett a golyókat apróra tört mogyoróban vagy mandulában is megforgathatjuk. A golyók tetejét kandírozott narancshéj darabokkal díszíthetjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu