

Sárgabarackos-datolyás golyók

Fenséges páros illatos kakaóba forgatva

kb. 30 darab



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



Hozzávalók:

Hozzávalók:

70 g datolya (mag nélküli)
50 g szárított sárgabarack (lágy sárgabarack)
4 - 6 ek. almalé (100 %-os)
100 g mandula
100 g mogyoró (sótlan)
2 csepp Dr. Oetker Rum Aroma

A díszítéshez (tetszés szerint):

kb. 20 g Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez (tetszés szerint édesítve)

1 Előkészítés:

A szárított gyümölcsöt apróra vágjuk, és az almaléval kb. 2 órán át kis tálkában állni hagyjuk. A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral béleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A szárított gyümölcsöt a gyümölcslével, a mogyoróval és a mandulával együtt ledaráljuk. A kapott masszát egy tálban összekeverjük az aromával. Nedves kézzel dió nagyságú (3 cm \varnothing) golyókat formázunk, a tepsibe tesszük, a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.

Alsó és felső sütés: 170 °C

Légkeveréses: 150 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 10 - 15 perc

A megsült golyókat sütőpapíron sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni.

Díszítés: A golyókat evőkanál és villa segítségével megforgatjuk a kakaóporban.



Tip from the Test Kitchen

- Jól záró dobozban az édességet kb. 2 hétig tárolhatjuk.
- A golyók kakaópor nélkül is fogyaszthatók.

