

Sárgabarackos-datolyás golyók

Kb. 30 darab



Könnyű



max. 40 perc

**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 ø) golyókat formázunk, a tepsibe tesszük, a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.

Alsó és felső sütés: 170°C (előmelegítve)

Légkeveréses: 150°C (előmelegítve)

Tepsi pozíciója: 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.

A Mesterkonyha tippje

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