

Aprikosen- Nuss-Hügel

Zutaten

für ca. 25 Stück

250 g	getrocknete Soft-Aprikosen, fein gehackt
80 g	Cashewkerne, fein gehackt
75 g	feine Haferflocken
6–7 EL	Orangensaft
25	Backoblaten 4 cm Ø
50 g	Schokolade, weiße
4 EL	Pistazien, gehackt

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung

1. Die gehackten Aprikosen und Cashewkerne mit den Haferflocken und dem Orangensaft gut vermengen.
2. Falls die Masse zu fest werden sollte, noch etwas Orangensaft hinzugeben.
3. Walnussgroße Kugeln formen und auf eine Oblate drücken.
4. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit einem Pinsel aufstreichen und mit den gehackten Pistazien verzieren.

Tipp

Die Kugeln lassen sich mit angefeuchteten Händen besser formen!

Sie halten sich in gut schließenden Dosen und kühl gelagert ca. 3 bis 4 Tage.

