Rezept

Dattelkonfekt

Ein Rezept von Dattelkonfekt, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** unbehandelte Zitrone
- **250 g** Dattelpaste
- **100 g** getrocknete feste Aprikosen
- **150 g** Walnusskerne
- **90 ml** Orangensaft
- **1 TL** gemahlener Kardamom
- **80 g** Amarettini
- **3 EL** grober brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 70 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und 2 TL Saft auspressen.

2. Orangen- mit Zitronensaft aufkochen. Die Dattelpaste klein schneiden und im Orangensaft bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei öfter umrühren. Die Mischung abkühlen lassen. Die Zitronenschale und das Kardamom unterrühren.

3. Die Aprikosen sehr fein würfeln. Die Amarettini im Blitzhacker zu Krümeln verarbeiten. 50 g Walnusskerne grob hacken. Den Rest ebenfalls im Blitzhacker fein mahlen und die Hälfte beiseite stellen.

4. Alles bis auf die Hälfte der beiseite gestellten Nüsse gründlich miteinander vermischen und ca. 30 Min. ruhen lassen. Mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und diese zu Kugeln formen (ca. 2,5 cm Ø). Die Menge ergibt ca. 70 Stück. Die übrigen gemahlenen Walnüsse in einer kleinen Schüssel mit Zucker mischen. Die Kugeln darin wälzen.

5. Das Konfekt in einer Blechdose zwischen Schichten von Pergamentpapier aufbewahren.