

Rezept

# Walnuss-Pflaumen-Bällchen

Ein Rezept von Walnuss-Pflaumen-Bällchen, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Trockenpflaumen (Softfrüchte)	<b>200 g</b> Mehl
<b>75 g</b> Zucker	<b>100 g</b> gemahlene Walnüsse
¼ TL Salz	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>30</b> Walnusshälften
<b>100 g</b> Zartbitter-Kuvertüre	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Pflaumen vierteln. Aus Mehl, Zucker, Walnüssen, Salz, Ei und kalter Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Von dem Teig etwa walnussgroße Stücke abnehmen und in die Mitte je 2-3 Pflaumenstückchen drücken. Den Teig sorgfältig darüber schließen und zu einem Bällchen formen. Auf das Bällchen 1 Walnusshälfte drücken. Die Bällchen aufs Blech setzen und im Backofen (Mitte) 14 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre schmelzen. Jedes Bällchen mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen.