Aprikosen-Kokos-Konfekt



Zutaten

Zutaten (für etwa 35 Stück):

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 20 g Puderzucker
- 75 g Walnusskerne
- 70 g Kokosraspel
- 6 Esslöffel frisch gepresster Orangensaft

Zubereitung

1. Die Aprikosen sehr klein schneiden, mit 1/2 Teelöffel Puderzucker
   bestäuben. Gut durchmischen, dann im Blitzhacker fein zerkleinern. Anschließend
   die Walnusskerne ebenfalls fein hacken. Von den Kokosraspeln 4 Esslöffel
   abnehmen. Den Rest mit den Walnüssen, dem restlichen Puderzucker und dem frisch
   gepressten Orangensaft zu den Aprikosen geben und verrühren. Etwa 2 Stunden
   durchziehen lassen.

2. Dann kleine Kugeln von etwa 10 Gramm daraus formen und diese anschließend in den restlichen Kokosraspeln wälzen.

3. Zum Verschenken in Konfektkapseln setzen.

Tipp:

Sehr gut schmecken die Kokosraspeln, wenn man sie ohne Fett in der Pfanne hellbraun röstet.

1 Esslöffel Zucker darüber streut und kurz weiter röstet bis der Zucker karamellisiert.