Kokosspitzen mit Feigen



Zutaten

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 80 g getrocknete Feigen
- 4 Esslöffel Mandel- oder Kokoslikör
- 1 Esslöffel Honig
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Puderzucker
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Kokosraspel

Zubereitung

1. Die Feigen hacken, mit 3 Esslöffel Likör und Honig vermengen und 1
   Stunde ziehen lassen.

2. Nun durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen und mit den Nüssen und 2
   Esslöffel Puderzucker verkneten. Daraus auf der mit Puderzucker bestäubten
   Arbeitsfläche 2 cm dicke Rollen formen. Marzipan mit

restlichem Likör, übrigen
Puderzucker und den Kokosraspeln bis auf 1 Esslöffel verkneten und auf der mit
Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Passend zu den
Feigenrollen zuschneiden und diese darin fest einwickeln.

3. Kuvertüre im Wasserbad auf ca. 42°C erwärmen, dann etwas abkühlen lassen. Die
Rollen damit vollständig bestreichen, mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen
und im Kühlschrank trocknen lassen. Danach in Dreiecke teilen.