Artikel vom 04.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/walnuss-dattel-baellchen

Walnuss-Dattel-Bällchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 35 bis 40 Stück):

150 g Softdatteln,

200 g Mehl,

75 g Zucker,

100 g gemahlene Walnüsse,

¼ TL Salz,

1 Ei, 100 g kalte Butter,

35 bis 40 Walnusshälften,

100 g Vollmilch-Kuvertüre.

Zubereitung: Die Datteln klein schneiden. Aus Mehl, Zucker, gemahlenen Walnüssen,

Salz, Ei und kalter Butter einen Teig kneten. Die geschnittenen Datteln unterkneten. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Von dem Teig etwa walnussgroße Stücke abnehmen und zu Bällchen formen. Auf jedes Bällchen eine Walnusshälfte drücken. Die Bällchen aufs Blech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene circa 14 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen. Kuvertüre über Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen, dann die Kuvertüre über die Bällchen spritzen und trocknen lassen.