

# TROCKENFRÜCHTE

## Aprikosenkugeln

### Zutaten für ca. 25 Stk.

250g getrocknete Aprikosen

100g weisse Kuvertüre

3EL Madeira

1TL gemahlene Muskatblüten

½TL Ingwerpulver

100g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

Die Aprikosen mit der Kuvertüre in die Küchenmaschine geben und häckseln bis es eine gleichmässige Masse gibt.

Masse in eine Schüssel geben und Madeira und die Gewürze hinzugeben und vermengen. Nussgrosse Kugeln formen und in den gemahlenden Mandeln wälzen.

### Tipp:

Kugeln einen Tag ruhen lassen, damit sich das volle Aroma entfalten kann.