

Schoko - Fruchtis

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 40 Stück

100	Gramm	Trockenfrüchte, gemischt, in kleine Würfel Geschnitten
4	Essl.	Apfelsaft
5	Essl.	Grobe Haferflocken
50	Gramm	Mandelstifte
1	Teel.	Brauner Zucker
1		Eigelb
2	Essl.	Honig
2	Essl.	Zitronensaft + abger. Schale einer 1/2 Zitrone
1	Prise	Salz
50	Gramm	Mandeln, gemahlen
100	Gramm	Vollmilchkuvertüre + weiße Kuvertüre zum Verzieren

Anleitung:

Trockenfrüchte mind. 1 Stunde in Apfelsaft einweichen. Haferflocken, Mandelstifte und Zucker rösten, dann abkühlen lassen. Eigelb mit Honig, Zitronensaft und -schale und Salz verquirlen. Alle Zutaten untermischen und gut miteinander verkneten. Mit zwei Teelöffeln Häufchen abstechen und auf ein gefettetes Backblech setzen, auf mittlerer Einschubleiste im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 6-8 Min. backen.

Die Kuvertüren getrennt im Wasserbad schmelzen. Plätzchen auf unterer Seite mit Vollmilchkuvertüre bestreichen, trocknen lassen. Auf oberer Seite das Gleiche mit weißer Kuvertüre.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten