

(30 stk.)
75 g tørrede figner
75 g tørrede abrikoser
125 g dadler uden sten
100 g valnødder
50 g syltet orangeskal

Pynt:
200 g lys chokolade
100 g hasselnødder

Giv figner og abrikoser et opkog i 20 sek. i vand. Lad dem dryppe af og lad dem tørre på en rist i ovnen ved 100° i 5 min. Blend figner, abrikoser og dadler groft til en sammenhængende, klistret masse. Kom orangeskal og

Frugtkugler med chokoladeovertræk

finthakkede valnødder i og ælt igen. Del massen i 30 lige store stykker og tril til kugler på flormelis. Dyp kuglerne i smeltet, lys chokolade, hak hasselnødderne groft og tril kuglerne i de hakkede nødder, mens chokoladen stadig er våd.

