



# Fruchtiges Konfekt

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/fruchtiges-konfekt.jsp>



Als Geschenk oder für Gäste: Mithilfe unseres Rezepts zaubern Sie in 20 Minuten fruchtiges Konfekt aus Pflaumen, Aprikosen, Datteln, Nüssen und Schokolade!

## Zutaten

Zutaten für: 25 Portionen

Für die Pflaumen-Zimt-Kugeln:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
200 g	Pflaumen	
2 EL	Pflaumenmus	
100 g	Mandel, gehackt	
4 EL	Kokosflocken	
1 Msp.	Anis	
1 TL	Zimt	
100 g	Kokosflocken, zum Wenden	

Für die Aprikosenkugeln:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
200 g	Aprikosen	
2 EL	Aprikosenfruchtaufstrich	
1 EL	Orange, abgeriebene Schale	
150 g	Haselnüsse, gemahlen	
50 g	Pistazien, zum Wenden, gehackt	

Für das Dattelkonfekt:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
300 g	Datteln	
25 g	Walnüsse	

Für die Kuvertüre:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
100 g	Schokolade, edelherb	
1 EL	Butter	
0,5 TL	Kardamom	
1 TL	Zimt	
1 TL	Honig	

## Mixteller Rezept

## Rezeptinformation

Zutaten für: **25 Portionen**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **20 Min.**

Je Portion : **858 kJ, 205 kcal, 25 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 10 g Fett, 0,5 mg Cholesterin**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zubereitung

Pflaumen-Zimt-Kugeln:

1. ) Die Pflaumen fein würfeln mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken.

2. ) Immer einen Teelöffel Pflaumenmasse abstechen zur Kugel formen und in Kokosflocken wenden.

Aprikosenkugeln:

1. ) Aprikosen sehr fein würfeln und mit den übrigen Zutaten vermischen.

2. ) Die Masse teelöffelweise abstechen und daraus Kugeln formen in Pistazien wenden.

Dattelkonfekt:

1. ) Datteln aufschlitzen und entkernen. In diese Schlitze die Walnüsse setzen.

2. ) Die Zutaten für die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Datteln rechts und links darin eintauchen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Getränketipp

Gewürzpunsch Tee Kaffee

## Zubereitungstipp

Falls Sie die Kugeln an Erwachsene weiterschenken, können Sie auch ein paar Tropfen Pflaumen- oder Aprikosenlikör beifügen.

## Kochschule

Bewahren Sie die Kugeln und das Konfekt im Gemüsefach des Kühlschranks auf. Mit bunten Konfekthüllen in durchsichtigen Tüten verpackt, sind sie auf Niklaustellern bei groß und klein beliebt.



## Fruchtiges Konfekt

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/fruchtiges-konfekt.jsp>



.....  
Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp  
Foto: Konzeptstudio Feierabend / Fotolia  
Video: Jan Reiff  
.....