



Mandel-Shortbread gefüllt mit Feigen, Orangen & Walnüssen

Zutaten

0.5 Stück(e) Orange

80 g Feigen getrocknet

20 g Walnusskerne

100 g Mandelmehl

4 Esslöffel Dattelsirup

1 Teelöffel Kokosöl

80 g Zartbitterschokolade

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 120 °C Ober- / Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

2.

Vermenge für das Shortbread Mandelmehl mit Dattelsirup, bis eine dicker, leicht klebriger Teig entsteht, der sich formen lässt und nicht mehr zerbröselt.

3.

Zupfe ein walnussgroßes Stück Teig ab, forme eine Kugel daraus, lege die Kugel auf das Blech und drücke mit dem Daumen eine kleine Mulde in die Mitte.

4.

Wasche die Orange gründlich mit heißem Wasser & reibe die Schale ab. Halbiere sie anschließend und presse den Saft aus.

5.

Hacke die Walnüsse grob und schneide die getrockneten Feigen klein.

6.

Vermenge die getrockneten Feigen mit den Walnüssen, dem Zimt, Orangenschale und etwas Orangensaft und mixe die Zutaten gut durch.

7.

Verteile die Füllung gleichmäßig auf das Mandel-Shortbread.

8.

Backe die Plätzchen für 25 Minuten auf mittlerer Schiene und lasse sie danach vollständig auskühlen.

9.

Schmilz die Zartbitterschokolade mit dem Kokosöl im Wasserbad.

10.

Dippe das gefüllte Mandel-Shortbread zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade und lasse die Schoko-Hülle aushärten, bevor du die Plätzchen naschst.