

Aprikosenkugeln

FÜR 30 STÜCK

**200 g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen
200 g Kokosraspel**

Zubereitung: 20 Min. Einweichzeit: 3 Std.

Pro Stück etwa: 56 kcal

**Die Aprikosen 2-3 Std. in warmem Wasser einweichen.
Abgießen und in einem sauberen Tuch gut ausdrücken.
Die Aprikosen in einem Blitzhacker zerkleinern.**

**Die Hälfte der Kokosraspel dazugeben und erneut pürieren
oder durch den Fleischwolf drehen.**

**Die Masse in eine Schüssel geben, die restlichen Kokosraspel
dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.**

**Aus dem Teig kleine Kugeln formen und nach Belieben in
Pralinenmanschetten setzen.**

Die Aprikosenkugeln kühl aufbewahren.