



Mandarinen-Kokos-Plätzchen



Zutaten:

250 g Bananenfruchtfleisch
(ca. 2 Bananen)
100 g Erdnüsse
150 g Aprikosen, entsteint
80 g Dinkelflocken
110 g Buchweizenmehl
0,5 TL Spekulatiusgewürz
50 g Kuvertüre, bitter
3-4 EL Kokosflocken
1 Bio-Mandarine
etwas Puderzucker



GRAEF Alleschneider Vivo V 24 Twin-Kombi



GRAEF Zerkleinerer in schwarz



Graef Dörrautomat DA 510



Graef Dörrautomat DA 506

1

Die Mandarine unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und einfrieren. Sobald sie gefroren ist, die Mandarine mit dem Alleschneider auf Stufe 0,5 in sehr dünne Scheiben schieben. Die Mandarinscheiben nebeneinander legen und mit Puderzucker bestäuben.

2

Bananenfruchtfleisch klein schneiden. Die Erdnüsse und Aprikosen mit Hilfe eines Zerkleinerers fein mahlen. Bananenfruchtfleisch, Erdnüsse, Aprikosen, Dinkelflocken, Buchweizenmehl und die Gewürze miteinander vermengen, bis eine halb feste Masse entsteht. Diese mit angefeuchteten Händen zu Plätzchen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen.

3

Die Gitter des Dörrautomaten mit Backpapier auslegen und die Plätzchenmasse darauf verteilen. Bei 45 °C für 8 Stunden dörren. Zwei Stunden vor Ende des Dörrvorgangs je eine Mandarinscheibe auf ein Plätzchen legen und weiter dörren.

4

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die fertigen Plätzchen in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen und nach Belieben mit Kokosflocken bestäuben.