Schwiegermutter-Augen



Schwiegermutter-Auge sind unfassbar leckere Gebäckkugeln mit Walnuss-Feigen-Füllung, einem Nuss-Keks-Teig und Schokoladenüberzug. Einfache Zubereitung, denn hier bleibt der Backofen kalt.

22 Stück

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

1. 22 getrocknete Feigen
2. 1 Beutel Kamillentee
3. 100 g halbe Walnuss-Kerne
4. 250 g Zucker
5. 50 ml Wasser
6. 150 g Butter
7. 150 g gemahlene Butterkekse
8. 150 g gemahlene Walnüsse

9. Abrieb einer Bio-Orange
10. 2-3 EL Orangensaft

Für den Schokoladen-Überzug

200 g Zartbitter-Schokolade
1 EL Kokosfett

Optional

Etwas weiße Schokolade für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Feigen mit dem Beutel Kamillentee in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Feigen weich sind.
2. Die Feigen aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die kleinen Stiele von den Feigen schneiden und jeweils einen halben Walnusskern in jede Feige stecken. Mit den Fingern die Feigen leicht rund formen. Die gefüllten Feigen in den Kühlschrank legen.
3. Inzwischen Zucker und Wasser ca. 5 Minuten in einem kleinen Topf kochen lassen. Dann die Butter darin schmelzen lassen, verrühren und alles abkühlen lassen.
4. In einer großen Schüssel die gemahlenen Walnüsse, die gemahlenen Butterkekse, den Orangenabrieb, den Orangensaft und die abgekühlte Wasser-Butter-Mischung verrühren, bis eine weiche Keksmasse entsteht.
5. Nun die Feigen mit Keks-Teig umschließen. Dazu etwas Keks-Teig in die Handinnenfläche geben, eine Feige in die Mitte legen und mit weiterem Teig bedecken. Zu einer Kugel formen, dabei darauf achten, dass nicht die Keksschicht nicht zu dick ist. Die fertigen Kugeln zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
6. Die Schokolade mit Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen und jede fertige

abgekühlte Feigenkugel mit Schokolade überziehen.
7. Die Kugeln trocknen lassen. Wer mag kann noch etwas weiße Schokolade schmelzen und die Kugeln damit besprenkeln.