

VRUCHTENKOEKJES VAN PRUIMEDANTEN



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 2-3 dagen - **Koken :** 1 uur 30 - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 30 stuks

- 550 g ontpitte gedroogde pruimen - fijne kristalsuiker - 275 g kristalsuiker

1. Doe de gedroogde pruimen en de suiker in de kom met het metalen mes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 40 seconden draaien totdat een homogene massa ontstaat.
3. Verwarm de pruimenmassa au-bain-marie onder af en toe roeren totdat de massa indikt en van de wanden loslaat.
4. Verdeel de massa in een 2 cm dikke laag uit over een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Laat de massa afkoelen en dek af met een theedoek.
6. Laat 2 à 3 dagen drogen op een droge plaats.
7. Snijd er kleine blokjes van en rol deze door de fijne kristalsuiker. Schud de overtollige suiker eraf.
8. Bewaar in een goed afsluitbare trommel.

Tip van de chef :

Voor de snoepers, u kunt de hoeveelheden van dit recept verdubbelen met inachtneming van de hierboven vermelde bereidingstijden.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■