

Recept dadelbolletjes Stipstijl

Voor ca. 25 bolletjes heb je nodig:

- 1 rol Maria biscuitjes (in stukjes gebroken van ongeveer 1 cm)
- 500 gram zachte dadels (ontpit en in reepjes gesneden)
- 250 gram (biologische) roomboter
- 150 gram bruine basterdsuiker
- 1 handje wal- en/of pecannoten in kleine stukjes fijngemaakt
- 1 (biologisch) eitje
- 2 eetlepels schenkstroop
- Kokosstrooisel als garnering, indien gewenst.



1. Boter zachtjes smelten
2. Suiker toevoegen en goed roeren, zodat de suiker een beetje oplost
3. Ei en schenkstroop in apart kommetje met een garde goed loskloppen en toevoegen; eventjes doorkoken onder voortdurend roeren
4. Dadels toevoegen, goed door roeren en 10 minuut zachtjes doorkoken
5. Koekjes toevoegen en alles door elkaar scheppen
6. Voeg het toe bij de rest, nog een half minuutje doorkoken

Laat het geheel wat afkoelen. Het snelst gaat dit om het geheel wat uit te spreiden over een bakplaat. Als het afgekoeld is (kamertemperatuur) dan kneed je bolletjes van ca. 3cm doorsnee. Rol het eventueel door de kokos of strooi er iets over heen. Leg de bolletjes los van elkaar op een bord en laat het ongeveer 1½ uur afkoelen in de koelkast.