



Dattelkonfekt mit Pistazien

Orientalische Nachspeise

Zubereitung

1. 18 Pistazien zum Verzieren beiseitestellen, die restlichen Pistazien in einer Pfanne trocken anrösten, bis sie zu duften beginnen. Mit Rosenwasser, Ahornsirup und Salz in der Küchenmaschine grob pürieren.
2. Die Datteln in der Mitte längs einschneiden und jeweils mit einem gehäuften Teelöffel der Pistazienmischung füllen.
3. Den Puderzucker auf einen Teller geben und die Hälfte der gefüllten Datteln darin wälzen.
4. Die Schokolade im Wasserbad mit Kokosfett schmelzen und die restlichen gefüllten Datteln mit Schokolade überziehen.
5. Zum Schluss jede Dattel mit einer Pistazie verzieren.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 3 TL Ahornsirup Grad A, mild
- 1/3 TL Atlantik Meersalz, fein
- 18 Datteln mit Stein, Deglet Nour, getrocknet
- 1,5 EL Puderzucker aus Rohrohrzucker
- etwas Vollmilch Schokolade
- etwas NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett

Weitere Zutaten

- 3 TL Rosenwasser
- 200 g Pistazien, geröstet und gesalzen
(ergibt 18 Stück)