

Weihnachten Rezepte

Gefüllte Datteln und Pflaumen

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Dattel, Obst, Pflaume, Süß, Weihnachten

20	frische Datteln	4	cl	Kokoslikör (ersatzweise
20	Trockenpflaumen ohne Stein			-Weinbrand)
150	g Marzipanrohmasse	30	g	Puderzucker
125	g Kokosraspeln	300	g	weiße Kuvertüre, ca.

Datteln aus der Haut lösen. Datteln mit einem spitzen Messer der Länge nach zur Hälfte einschneiden und den Kern entfernen. Die Pflaumen ebenfalls der Länge nach zur Hälfte einschneiden.

Marzipan mit, 100 g Kokosraspeln, Likör und Puderzucker verkneten. Diese Masse in die vorbereiteten Früchte füllen und gut festdrücken. auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden trocknen lassen. Zerbröckelte Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen.

Die Früchte auf eine Pralinengabel spießen und zu zwei Drittel in die Kuvertüre tauchen. Früchte auf ein mit den restlichen Kokosraspeln bestreutes Pergamentpapier setzen und an einem kühlen Ort trocknen lassen. Kühl aufbewahren.