

• Datteln mit Mandelfüllung



Zutaten:

12 gebana Rispdatteln mit Stein
100g geröstete, geschälte Mandeln
1 EL Akazienblütenhonig
1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
1 Msp Vanillezucker
Grand Marnier nach Belieben
Kakaopulver zum Drehen

Zubereitung:

- 1 Die Datteln der Länge nach halbieren, nicht durchschneiden, entkernen.
- 2 Die Mandeln fein reiben, mit Honig, Orangenschalen und Vanillepulver vermengen, nach Belieben mit wenig Grand Marnier verfeinern.
- 3 Die Mandelmasse in die Datteln füllen, zusammendrücken, im Kakaopulver drehen.