

• Dattelpralinen mit Rosenblütenduft



Zutaten:

350g gebana Rispendatteln mit Stein

2-4 EL echtes Rosenwasser

½ TL Vanillezucker

1 EL Sesam- oder Mandelmus

1 EL Kakaopulver

Kokosnussflocken und Kakaopulver zum Drehen

Zubereitung:

1 Die Datteln entsteinen und fein schneiden, fein mixen, am besten durch den Fleischwolf drücken oder im Cutter/ in der Moulinette zerkleinern. Rosenwasser, Vanillepulver, Sesammus oder Mandelpüree und Kakao unterrühren.

2 Aus der Dattelmasse mit feuchten Händen kleine Kugeln formen, in den Kokosnussflocken oder im Kakaopulver drehen. In Pralinenförmchen aus Papier servieren