



Dattelpralinen (Rezept aus Ägypten)

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

200g entsteinte Datteln

100g ganze Mandeln

200g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)

Kokosraspel oder gehackte Nüsse (Mandeln, Pistazien oder Haselnüsse)

Pralinenkapseln

Erwachsenen Assistenten

Und so geht's:

1. Falls die Datteln nicht entsteint sind seitlich vorsichtig aufschlitzen und den Kern entfernen.
2. An die Stelle des Kerns die Mandeln eindrücken. Je nach Größe der Datteln und Mandeln passen 1-3 Mandeln in jede Dattel.
3. Die Kuvertüre (im Wasserbad) schmelzen.
4. Jetzt die gefüllte Dattel mit einer Pinzette oder einer Pralinenzange in die geschmolzene Schokolade geben und wenden, sodass sie ganz mit Schokolade überzogen wird.
5. Herausnehmen und auf Backpapier legen und etwas trocknen lassen.
6. Vor dem Festwerden nach Belieben mit gehackten Nüssen oder Kokosraspeln bestreuen.

Nach dem Festwerden in Pralinenkapseln legen und genießen!

Guten Appetit!! 😊