

Dattelkonfekt mit Kakaonibs

Dattelkonfekt mit Kakaonibs

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Portionen

Zutaten

70 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

6 Stück(e) Medjool-Datteln

12 Stück(e) Alternativ: kleine Datteln

1 Esslöffel Brauner Zucker

1 Prise(n) Salz

0.5 Teelöffel Zimt

80 g Dunkle Schokolade

2 Esslöffel Kakaonibs

Zubereitung

1. Paste herstellen: Geben Sie Nüsse, Datteln, Zucker, Salz und Zimt in einen Mixer und verarbeiten Sie alle Zutaten zu einer Paste. Geben Sie bei Bedarf noch ein bis zwei Esslöffel Wasser hinzu, falls die Masse zu fest ist.

2.Masse kühlen: Stellen Sie die Masse mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

3.Kugeln formen: Formen Sie aus der gekühlten Masse kleine Kugeln und legen Sie diese für mindestens 1 Stunde zurück in den Kühlschrank.

4.Schokolade schmelzen: Schmelzen Sie die dunkle Schokolade im Wasserbad.

5.Eintauchen und dekorieren: Tauchen Sie die Dattelnkugeln einzeln in die geschmolzene Schokolade. Solange die Schokolade noch nicht fest ist, streuen Sie die Kakaonibs darüber.

Tipps

1. Die fertigen Dattelnkugeln halten sich im Kühlschrank in einer luftdichten Dose mehrere Tage und eignen sich auch hervorragend als süßes Mitbringsel oder Geschenk aus der Küche.