Dattelkonfekt

Kategorien:	Buffets, Desserts, Fingerfood, Pralinen, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g frische Datteln
120 g Marzipan Rohmasse
1 EL Rum
9 Walnußhälften

Zubereitung

Frische Datteln längs einritzen, aber nicht durchschneiden.
Den Kern entfernen.
Marzipanrohmasse mit Rum verkneten, bis der Rum vollständig aufgenommen wurde.
Marzipan in kleine Stücke abteilen und frische Datteln damit füllen.
Dattelkonfekt mit Walnußhälften verzieren.
Auf einem kleinen hübschen Glasteller mit Klarsichtfolie verpackt, ist Dattelkonfekt auch ein schönes selbstgmachtes Geschenk für Weihnachten.

Achtung: Dattelkonfekt wird mit frischen Datteln zubereitet, die man meist im November entweder in türkischen Geschäften, Bioläden oder großen Supermärkten in der Obstabteilung bekommt. Mit getrockneten Datteln schmeckt das Konfekt nicht so gut!