



Gefüllte Datteln in Schokohülle

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	70 g
Marzipanrohmasse	150 g
Soft Datteln, getrocknet und entsteint	200 g
Puderzucker	20 g
Portwein	1 EL
Schokolade, Zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Backpapier

1. Kirschen abtropfen lassen und fein hacken. Marzipanrohmasse fein hacken. Datteln entkernen.
2. In einer Schüssel Kirschen, Puderzucker, Marzipan zusammen mit Portwein verkneten. Zu dünnen Rollen formen und Datteln damit füllen.
3. Schokolade hacken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. In einer Schüssel Schokolade über dem Wasserdampf schmelzen. Datteln in die Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade abtropfen lassen und auf Backpapier zum Trocknen auslegen.
4. Gefüllte Datteln in Schokohülle trocken und kühl aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	495 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	22 g