



# Gefüllte Datteln in Schokohülle

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Sauerkirschen im Glas  | 70 g  |
| Marzipanrohmasse       | 150 g |
| Dattel, getrocknet     | 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     | Ballaststoffe | 9 g  |
| Eiweiß         | 7 g      | Fette         | 22 g |