



Süß-salzige Schoko-Datteln

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 30 Minuten

Zutaten für ca. 20 Stück:

20 Stk. Medjool-Datteln
(ca. 400 g)
ca. 80 g gesalzene Mandeln
(40 Stück)
150 g weiße Schokolade
15 ml Kokosöl

Dekoration:

Meersalzflocken
Kokosraspel
Pistazien, fein gehackt
Chiasamen



Zubereitung:

1. Die Datteln zu 2/3 mit einem kleinen Messer am oberen Ende aufschneiden und den Kern mit den Fingern vorsichtig herauslösen.
2. Jeweils 2 Mandeln in jede Dattel stecken, an der Schnittkante wieder zusammendrücken, auf Zahnstocher aufspießen und auf Backpapier legen.
3. Die Schokolade mit dem Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen.
4. Die Hälfte der gefüllten Datteln teilweise und den Rest vollständig in die Schokolade tauchen, auf dem Backpapier ablegen.
5. Mit Meersalzflocken, Kokosraspeln, gehackten Pistazien oder Chiasamen nach Geschmack bestreuen. Zum Aushärten für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen, dann die Zahnstocher vorsichtig drehen und herausziehen.
6. Die Datteln können gut im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Tipp:

Das obere Ende der Datteln erkennt man am kleinen Loch, wo der Stiel war. Manchmal ist der Stielansatz noch an der Dattel, dieser lässt sich jedoch leicht herauslösen.