




Gefüllte Datteln

Ein schokoladiges Konfekt zu Weihnachten

etwa 30 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 200 g getrocknete Datteln ohne Stein

Füllung:

100 g getrocknete Datteln ohne Stein

75 g Dr. Oetker Vitalis

Knuspermüsli Honeys

30 g weiche Butter

2 EL flüssiger Honig

30 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

2 EL Orangenlikör oder

Orangensaft

Zum Verzieren:

etwa 100 g weiße Schokolade

1 TL Speiseöl

1 Füllung:

Datteln sehr klein schneiden. Vitalis Knusper Honeys in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigröller zerkleinern. Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer homogenen Masse verrühren. Die Füllung etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Inzwischen Datteln längs halbieren. Aus der Füllung kleine Ovale formen und die Dattelhälften damit füllen, bzw. wieder zusammenkleben.

3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Datteln jeweils mit einem Ende eintauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen, kühl aufbewahrt, ist das Konfekt etwa 3 Wochen haltbar.