

Schoko - Nuss - Datteln Konfekt



- **Portionen:** Ca. 25 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Ca. 25 Stück', 'yield' : " });
```

Ob groß oder klein - in fast jedem von uns steckt doch eine Naschkatze. Lust auf hausgemachtes Süßes? Dann sind Schoko - Nuss - Datteln genau das Richtige! Datteln, herbe Schokolade und Nüsse vereinen sich hier zu einem unwiderstehlich -harmonischen Geschmackserlebnis.

Zutaten

- 100 g getrocknete, entsteinte Datteln
- 50 g Cashewkerne
- 50 g Pekannüsse
- 80 g Zartbitterschokolade
- 1 EL flüssiger Honig
- 1/4 TL Zimt, gemahlen
- 25 Pralinen Förmchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Datteln mit kochendem Wasser bedecken, ca. 30 min. einweichen. 40 g der Nüsse ohne Fett in einer Stielpfanne goldgelb rösten bis sie duften; abkühlen lassen und grob hacken. Die restlichen Nüsse fein mahlen. Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Die abgossenen Datteln mit dem Stabmixer pürieren und den Honig und die gemahlene Nüsse, Zimtpulver und die Schokolade unter rühren. 20 min. im Kühlschrank anziehen - fest werden lassen.

Schritt3

Etwas 2 Teelöffel Nuss - Schokomasse mit feuchten, kühlen Händen zu Kugeln formen und in den gehackten Nüssen wälzen, wieder kalt stellen, dann in Pralinen Förmchen setzen.

Rezeptart: Partyrezepte, Teegebäck **Zutaten:** Datteln, Honig, Nüsse, Schokolade, Zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schoko-nuss-datteln-konfekt/>