

Gefüllte Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel

Für zwei Personen

Für die Datteln:

10 getrocknete Datteln	10 geschälte Mandeln	1 Marzipan
50 g halbbittere Kuvertüre	1 TL Rum	1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. Zimtpulver		

Für den Mantel die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad mit Rum schmelzen. Jeweils 1 Msp. Nelken und Zimtpulver hinzugeben.

Aus der Marzipan-Masse mit einem Messer Rechtecke ausschneiden, die so breit und doppelt so lang wie eine Dattel sind. Datteln vorsichtig auf der Längsseite aufschneiden, den Kern entfernen und eine Mandel hineingeben. Mit dem Stück Marzipan ummanteln und die Form anpassen. Datteln ins Schoko-Rum-Bad geben und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Die gefüllten Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel in einer Papierspitztüte anrichten und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 08. Dezember 2015