



<< zurück

Gefüllte BIO-Datteln Deglet Nour

Zutaten

Alle mit * gekennzeichneten Zutaten aus Fairem Handel der GEPA können Sie direkt online bestellen.

- 100 gr würziger Ziegenfrischkäse
- nach belieben Grüne und schwarze eingelgte Oliven
- 100 gr Schinkenwürfel
- 100 gr Schwarzwälder Schinken
- 100 gr Rohmarzipan
- 70 gr Puderzucker
- je 250 gr Datteln *

Zubereitung:

Gefüllte Datteln sind schnell zubereitet und setzen der Phantasie keine Grenzen. Gefällig angerichtet sind sie eine Augenweide – und sie verwöhnen den Gaumen. Am besten, man macht verschiedene Varianten und setzt sie in Reihen nebeneinander auf eine Platte. Man kann sie herzhaft, pikant oder süß anrichten. Es sollten natürlich nicht nur die Datteln, sondern auch die übrigen Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen. Ein Päckchen Deglet Nour Datteln der gepa reicht für über 20 gefüllte Datteln – sogar, wenn man ein paar vor dem Servieren probiert! Datteln längs aufschneiden, entsteinen, und los geht's mit den Füllungen.

Füllungen:

Statt Frischkäse kann man auch in Kräuteröl eingelegten, etwas pikanten Ziegenkäse verwenden.

Ungewöhnlich und apart: Grüne oder schwarze eingelegte Oliven. Die entsteineten Oliven längs in vier Teile schneiden, mit je zwei Vierteln eine entsteinete Dattel füllen. Schmeckt köstlich!



Und wenn der Schinken nicht ganz so mager ist und noch ein paar helle Streifchen enthält, sieht er in der Dattel noch viel attraktiver aus. Man kann die Datteln aber auch in längs halbierte Schinkenscheiben einwickeln.

Oder die ummantelten Datteln auch noch 10-15 min bei 175° C backen. Den Puderzucker unter die Marzipanmasse kneten, und aus dem Marzipan die Dattelkerne nachformen – sie dürfen ruhig ein bißchen dicker sein.

Zur Verzierung: Gehackte Pistazien oder Schokoblättchen auf das Marzipan streuen, oder mit etwas dunkler Couvertüre dekorieren.

Schon kann die Party starten!

ADVICE, Annette Bernd, 2005

[GEPA - The Fair Trade Company](#)

[zur Übersicht](#) | [Rezept drucken](#)