Gefüllte Datteln
Tamr Mahschi

Herkunft: Marokko
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 300 g
40 Datteln frisch
120 g Mandeln
3 EL Orangenblütenwasser
1 Prise Salz

Zubereitung
Die Datteln längs einschneiden und den Stein herauslösen. Die Früchte sollen an einer Seite noch zusammenhalten. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten. Fein hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter Rühren hellgelb anrösten.
Im Mörser zerstampfen oder in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Orangenblütenwasser und Salz hineinkneten. Die Datteln mit der Mandelpaste füllen und die Oberfläche glattstreichen.
Zu Tee servieren.

© 2024 coquina.de