Rezept

Datteln mit Zimt-Frischkäse-Füllung

Ein Rezept von Datteln mit Zimt-Frischkäse-Füllung, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Joghurt (1,5 %; ersatzweise 200 g Frischkäse ohne Bindemittel)
30 g	getrocknete Berberitzen
1 EL	Akazienhonig
	1/2-1 TL Zimtpulver
24	frische Datteln (ersatzweise fleischige getrocknete, z. B. Medjool-Datteln)
	Salz
1	Saftorange
100 g	Walnusskerne
2 TL	Rosenwasser
1 Msp.	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Joghurt verrühren, leicht salzen. In ein mit Mull ausgelegtes Sieb geben, über eine Schüssel hängen und abgedeckt im Kühlschrank 12 Std. abtropfen lassen. Den so gewonnenen Frischkäse weiterverarbeiten.

2. Saft der Orange auspressen. Berberitzen darin ca. 10 Min. einweichen, abgießen und dabei den Saft auffangen. Walnusskerne in einer Pfanne trocken rösten. Berberitzen und die Walnusskerne fein hacken, mischen und 2 EL davon beiseite stellen. Frischkäse mit Honig, Rosenwasser, Zimt und Cayennepfeffer verrühren. Eventuell etwas Orangensaft zugeben. Mit Salz abschmecken. Walnüsse und Berberitzen untermischen.

3. Datteln längs einschneiden, entkernen, mit der Frischkäsemasse füllen. Mit restlicher Nuss-Berberitzen-Mischung und etwas Zimt bestreuen.