Rezept

Nomaden-Konfekt

Ein Rezept von Nomaden-Konfekt, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	getrocknete Datteln ohne Stein
75 g	Pistazienkerne
75 g	heller Honig
	je 1 Msp. Zimtpulver, gemahlene Nelken
2 EL	Sesamöl
	Zucker zum Wälzen
100 g	gehäutete Mandeln
150 g	Semmelbrösel
2 EL	Rosenwasser (Apotheke)
	und Kardamom
1 EL	Arganöl, ersatzweise Sesam-Würzöl
	Pralinenhütchen zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Konfektkugeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Von den getrockneten Datteln die pergamentartigen Häute so weit wie möglich entfernen, die Datteln klein schneiden.

2. Die Mandeln mit den Pistazienkernen in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und grob zerkleinern.

3. Die Datteln mit Mandeln und Pistazien in einem Blitzhacker oder im Mixer zerkleinern. Semmelbrösel, Honig, Rosenwasser und Gewürze zugeben, nochmals durchmixen. Mit Sesamöl und Arganöl zu einer glatten Masse vermischen.

4. Die Mischung zu walnussgroßen Kugeln formen und in Zucker wälzen, in Pralinenhütchen setzen. Als kleine Leckerei zu orientalischem Tee servieren.