

Rezept

Couscous Nachtisch mit Datteln

Ein Rezept von Couscous Nachtisch mit Datteln, am 26.04.2024

Zutaten

5 EL Rosinen	8 getrocknete Datteln
1 Granatapfel	4 EL Mandelblättchen
400 g Couscous	1 Prise Salz
3 EL Butter	2 TL Zimtpulver
4 EL Puderzucker	2 EL Orangenblütenwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser überbrühen und quellen lassen.

2. Inzwischen die Datteln längs achteln, dabei den Kern entfernen. Den Granatapfel halbieren und die roten Fruchtkerne herauslösen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

3. Couscous nach Packungsangabe mit 1 Prise Salz zubereiten, Butter unterrühren. Rosinen abgießen, abtropfen lassen und mit Granatapfelkernen, Datteln, Mandelblättchen, 1 1/2 TL Zimtpulver, 3 EL Puderzucker und Orangenblütenwasser gut mit dem Couscous mischen. Auf eine Platte schichten, mit restlichem Zimt und Puderzucker überstäuben und warm servieren.