

Rezept

Gefüllte Datteln mit Kürbiskernen

Ein Rezept von Gefüllte Datteln mit Kürbiskernen, am 29.11.2023

Zutaten

30 getrocknete Datteln (ca. 250 g)	1 Bio-Limette oder Bio-Zitrone
40 g Kürbiskerne	50 g weiche Butter
50 g Puderzucker	50 g Kokosflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln entsteinen. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. 1 TL Schale abreiben, 1 EL Saft auspressen. 30 Kürbiskerne beiseitelegen. Restliche Kürbiskerne fein mahlen.

2. Die Butter mit Puderzucker und Limettensaft glatt rühren. Gemahlene Kürbiskerne, Limettenschale und Kokosflocken unterkneten. Aus der Masse 30 kleine Kugeln formen.

3. Die Datteln mit den Kugeln füllen und leicht zusammendrücken. Jeweils zwei bis drei Kürbiskerne in die Füllung stecken. Die Datteln mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Verspeisen kühl stellen.