

Rezept

Orientalisches Konfekt: Gefüllte Datteln

Ein Rezept von Orientalisches Konfekt: Gefüllte Datteln, am 09.06.2026

Zutaten

ca. 30 getrocknete Datteln (200 g)	75 g Pistazienkerne
50 g Zucker	30 g ungehärtetes Palmfett (Bioladen, Reformhaus)
1 TL Rosenwasser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen, die Steine vorsichtig entfernen. Die Pistazien mit 40 g Zucker im Blitzhacker sehr fein zerkleinern oder im Mörser mit dem Zucker zerstampfen. Die zerkleinerten Pistazien in einer Schüssel mit dem Palmfett und dem Rosenwasser glatt rühren.

2. Die Pistaziencreme so in die Datteln füllen, dass sie etwas aus den Früchten herausragt. Die Datteln rundum im restlichen Zucker wenden und bis zum Servieren kühl stellen.