Rezept

Scharfe Anmach-Datteln

Ein Rezept von Scharfe Anmach-Datteln, am 29.04.2024

Zutaten

1 EL	getrocknete Sauerkirschen
30 g	Walnusskerne
	Salz
¼ EL	Ras-el-Hanout (orientalische Gewürzmischung)
2 Msp.	Chilipulver
¼ TL	Pul Biber (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
½	Orange
80 g	Ziegenfrischkäse
	Pfeffer
3 Msp.	Zimtpulver
10	frische Datteln (ersatzweise große getrocknete Datteln, z. B. Medjool)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen (10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Sauerkirschen fein hacken. Die Orangenhälfte auspressen und den Saft mit den Sauerkirschen in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den Herd ausstellen, Kirschen 10-15 Min. ziehen, dann abkühlen lassen. Inzwischen die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen, dann im Blitzhacker oder mit dem Messer zerkleinern.

2. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und etwas ausdrücken, dabei den Orangensaft auffangen. Den Ziegenfrischkäse mit Kirschen, Walnüssen und wenig Orangensaft zu einer dicken Creme verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Ras el Hanout, Zimt und Chilipulver würzen.

3. Die Datteln waschen, längs einschneiden und entsteinen, dabei die Dattelhälften leicht auseinanderdrücken. Die Öffnungen mit der Ziegenfrischkäsemischung füllen und die Datteln wieder etwas zusammendrücken. Mit Pul biber bestreuen und servieren.