

Rezept

Schoko-Mascarpone

Ein Rezept von Schoko-Mascarpone, am 24.02.2024

Zutaten

100 g fleischige Datteln

Zimtpulver

50 g Walnusskerne

1 TL Kakaopulver

100 g fettarmer Mascarpone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 250 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln entsteinen, samt der Schale mit dem Kakao, 1 Prise Zimt und dem Mascarpone fein pürieren.

2. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Unter die Creme ziehen.

3. Die Creme bleibt im Kühlschrank etwa 5 Tage frisch. Sie lässt sich auch gut einfrieren.