

## Rezept

# Schoko-Mascarpone

Ein Rezept von Schoko-Mascarpone, am 18.12.2025

## 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.