

Hier und heute



Gesunde Nascherei: zweierlei Dattel-Bites

Die Dattel-Snacks von Konditormeisterin Emily Gorden sind mehr als nur gesund: schokoladig, süß und einfach unwiderstehlich lecker!

Die Rezepte

Von Emily Gorden

Zutaten für Dattel-Bites mit Himbeere und Pistazie

- 15 Datteln
- 30 frische Himbeeren
- Pistazienmus
- Pistazienkerne, grob gehackt
- 300 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Die Datteln längs halbieren und entkernen. Die Himbeeren vorsichtig öffnen und mit etwas Pistazienmus füllen. Jeweils zwei gefüllte Himbeeren mit den offenen Seiten aneinanderdrücken und dann zwischen zwei Dattelhälften legen und diese leicht zusammendrücken. Die Zartbitterschokolade temperieren. Anschließend die Dattel-Bites zur Hälfte in die temperierte Schokolade tauchen. Solange die Schokolade noch flüssig ist, mit Pistazienkernen dekorieren. Auf Backpapier trocknen lassen.

Zutaten für Dattel-Bites mit Erdnussfüllung

- 15 Datteln
- Erdnussbutter
- Erdnüsse, grob gehackt
- 300 g Vollmilchschokolade
- Fleur de Sel

Zubereitung

Die Datteln längs aufschneiden und entkernen. Mit Erdnussbutter füllen. Die Schokolade temperieren. Anschließend die Dattel-Bites zur Hälfte in die temperierte Schokolade tauchen. Solange die Schokolade noch flüssig ist, mit Erdnüssen und Fleur de Sel dekorieren. Auf Backpapier festwerden lassen.