

Ananas - Datteln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Datteln längs aufschneiden, entkernen
50	Gramm	Kandierte Ananas fein hacken, in eine Schüssel Geben
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse hinzufügen
2	Essl.	Maraschino oder Curacao hinzufügen

Anleitung:

Alles vermengen und in die Datteln füllen 150 g weiße Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen, ganz abkühlen lassen und nochmals schmelzen 1 TL Öl Backblech mit Alufolie belegen und mit dem Öl einpinseln Datteln mit der Kuvertüre im Tauchbad überziehen und auf die Alufolie setzen 100 g gehackte Pistazienkerne darüber streuen und trocknen lassen kühl aufbewahren