

Dattel - Schiffchen

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 10 Stück

5		Getrocknete Datteln; Entsteint
80	Gramm	Kandierte Ananasstücke
80	Gramm	Marzipanrohmasse
10	ml	Himbeergeist
10		Pistazien
40	Gramm	Weißer Kuchenglasur

Anleitung:

1. Die Datteln längs halbieren. Die kandierte Ananasstücke dritteln oder vierteln.
2. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit dem Himbeergeist glatt rühren.
3. Die Datteln mit der Schnittseite nach oben auf Teller legen und mit dem Marzipan füllen. Je 3 kandierte Ananasstücke als Segel schräg in das Marzipan stecken. Je 1 Pistazie in eine Dattelspitze stecken.
4. Die Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen, die Dattelschiffchen mit der Unterseite hineintauchen und auf mit Backpapier belegte Teller setzen.