

/

DATTEL- HASELNUSS- KONFEKT

Glamouröse Solo-Praline(n) mit einer Stola aus Nusskern.

ZUTATEN für ca. 25 süße Konfekti

150 g geröstete Haselnüsse
200 g entsteinte (Soft-)Datteln
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
Salz

optional: gehackte (und ebenfalls geröstete) Haselnüsse zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Haselnüsse im Hochleistungsmixer zerkleinern. Für Pürierstäbe und »Moulinetten«, die daran verzweifeln (werden), übernehme ich keine Verantwortung ;)

Datteln dazugeben, Kakaopulver und eine großzügige Prise gutes Salz. Zu einer homogenen Paste pulsieren, das war's. Vorsicht: Nicht zu lange mixen, so dass das nusseigene Öl austritt.

Bällchen abformen und diese händisch noch in Haselnussgranulat wälzen. Bitte gerne »Piemonteser«. Wirklich ein Unterschied :)

Hält sich im Kühlschrank (verschlossen in einer Dose) etwa 14 Tage.