

Schokodatteln mit Cashewmus

Zutaten für 12 Stück:

12 Datteln

2-3 EL Cashewmus

1 EL Kokosöl

1 TL Kakao schwarz

1 Prise Salz

Zimt und Kardamon (zum geschmacklichen Verfeinern) nach Lust und Laune

Alternativ kann man auch fertige Schokoladenglasur nehmen. Dann ist der Überzug auch nicht so klebrig.

Die Datteln werden der Längsseite entlang aufgeschnitten und mit einem ½ TL Cashewmus gefüllt. Damit man sie nachher besser überziehen kann, kommen die gefüllten Datteln für 10 Minuten ins Gefrierfach.

Nun wird das geschmolzene Kokosöl mit Kakao, Salz, Zimt und Kardamon gemischt. Die Datteln werden in diese Schokomischung getaucht und abermals eingefroren.

Damit man beim Naschen keine klebrigen Finger bekommt, empfiehlt es sich die Schokodatteln im Kühlschrank zu lagern.

