



Walnuss-Dattel-Pralinen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 78 kcal/ 327 kJ
Eiweiß: 1,3 g Fett: 4,7 g
Kohlenhydrate: 7 g

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen. In einer kleinen, beschichteten Pfanne leicht rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Walnüsse mit Puderzucker, Rosenwasser, Eiweiß, Ingwerpulver und Chili vermengen. Die Datteln damit füllen.
3. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Walnüsse hacken. Die Datteln auf ein Backgitter setzen, Backpapier unterlegen, und mit der Kuvertüre überziehen. Mit Walnüssen bestreuen.

Zutaten für 30 Portionen :

150 g kalifornische Walnüsse
1 EL Puderzucker
2 EL Rosenwasser
1 Eiweiß (M)
1 gestrichener TL Ingwerpulver
1 Prise geschoteter Chili
200 g getrocknete Datteln (entsteint;
ca. 30 Stück)

Außerdem

150 g Zartbitter-Kuvertüre
30 g kalifornische Walnüsse

Tipp: Besonders edel sehen die Walnuss-Dattel-Pralinen aus, wenn sie mit einem Hauch Blattgoldpuder oder -flocken bestäubt werden.