

GEFÜLLTE DATTELN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 25 Stück:

- 25 Datteln
- 100 g Marzipan
- 5 EL feinst geriebene Pistazien
- 2 EL Staubzucker / Puderzucker
- 25 Walnussvierteln

Zubereitung:

Datteln längs einschneiden (nicht durchschneiden) und entkernen. Marzipan, Pistazien und Staubzucker gut miteinander verkneten, zu einer Rolle formen und in 25 kleine Teilstücke zerschneiden. Jedes Marzipanstück länglich-oval formen und die entkernten Datteln damit füllen. Jeweils einen viertel Walnusskern auf die Marzipanmasse drücken. Die gebratene Gans mit der Fülle, den karamellisierten Maronen, Bratensaft und Rotkraut servieren.

*Die Gänseleber sollte in der bratfertigen ausgelösten Gans mit anderen Innereien mitverpackt sein. Auf der Verpackung nachsehen vor dem Kauf.