

# DATTELKONFEKT



## **Zutaten:**

- 200 g Mandeln
- 200 g Datteln
- Geriebene Zitronenschalen
- Geriebene Orangenschalen
- ½ TL Vanille
- ½ TL Zimt oder Kuchengewürz
- 1 Schuss UmeSu

nach Bedarf:

- Kokosflocken zum Wälzen

## **Zubereitung:**

1. Mandeln ca. 8 Std. in Wasser einweichen. Danach abspülen und abtropfen lassen.
2. Datteln entkernen.
3. Datteln und Mandeln durch einen Zerkleinerungswolf drehen.
4. Zitronenschalen, Orangenschalen und Vanille, Zimt untermischen
5. Aus dem Teig kleine Pralinen formen und in Kokosflocken wälzen.

➔ Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.