



Background photo created by Bphoto - www.freepik.com

**NANA SAGT ...**  
*Also wem das nicht schmeckt als tolle Süßigkeit, dem kann ich auch nicht helfen ☺ Ich LIEBE Datteln! Gibt es jeden Tag!*

### DATTELKONFEKT

Zutaten für 10 Stück:

- 12 Medjoul-Datteln\*, entsteint
- 3 EL Kakaopulver (schwach entölt\*\*)
- 1 TL Kokosöl
- 2 EL Kokosmilch
- 1 Prise Salz
- 2 -3 EL feine Kokosraspel

Zubereitung:

Die Datteln in einem Mixer hacken – am besten immer 3 zusammen, sonst wird die Masse „ein dicker Klumpen“. Das Kokosöl schmelzen.

Dattelmus, Kokosöl, Kokosmilch, Kakao und Salz vermischen und pürieren, bis eine feste Masse entsteht.

Die Kokosraspel auf einen flachen Teller streuen. (Am besten mit Gummihandschuhen) mit einem Teelöffel eine Portion Dattelmasse ausstechen und in den Händen zu einer kleinen Kugel formen, dann in den Kokosraspeln wälzen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller setzen. So fortfahren, bis die Masse aufgebraucht ist.

Das Dattelkonfekt für 2 – 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Vor dem Servieren für 30 Minuten bei Zimmertemperatur „erwärmen“.

... Pralinen können kaum besser schmecken ☺

**Tipp:** Statt Kokosraspeln könnt ihr auch Wildblüten, gehackte Pistazien oder ein Beerenpulver verwenden – so wird das Konfekt auch noch „schön bunt“!

\* Diese Datteln kommen aus Israel und sind besonders lecker, weich und saftig!!! Es gehen natürlich auch andere, aber vielleicht bekommt ihr ja diese ☺  
 \*\* schwach entöltes Kakaopulver ist aromatischer, schokoladener und dunkler, als stark entöltes Kakaopulver – allerdings auch kalorienreicher, aber das ist heute mal egal :-)

