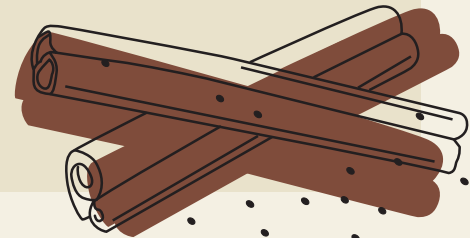


GEFÜLLTE DATTELN MIT ZIMTSCHNECKEN-AUFSTRICH



ZUTATEN

- Weiche Datteln (z.B. Medjool)
- Nabio Zimtschnecke Aufstrich
- Zartbitterschokolade
- Toppings wie Salz, Gewürze, Kokos, Pistazien oder getrocknete Früchte



ZUBEREITUNG

1. Datteln längs einschneiden und den Kern entfernen.
2. Den durch den fehlenden Kern entstandenen Hohlraum mit Zimtschnecken-Aufstrich füllen.
3. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die Datteln darin nacheinander eintauchen.
4. Die Datteln auf ein Backpapier legen und mit Toppings bestreuen.
5. Kühl aufbewahren und schnell vernaschen.

