Dattelcreme.

25 Min.
Zubereitungszeit
+ 35 Min. Wartezeit

gering
Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

350 g	Datteln, getrocknet
3	Naturgut Bio Orangen
200 ml	Schlagsahne
250 g	Mascarpone
1 TL	Naturgut Bio Zimt
2 EL	Naturgut Bio Blütenhonig
1 Msp.	Kardamom, gemahlen
	Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

1. Datteln ca. 10 Min. in warmem Wasser einweichen, anschließend abtropfen lassen. Schale von 1 Orange abreiben. Datteln, Sahne, Mascarpone, Orangenschale und die Hälfte Zimt mit dem Pürierstab zu einer glatten Creme verarbeiten.
2. Orangen so schälen, dass alle weißen Teile entfernt werden. Mit einem spitzen Messer an den Trennhäuten entlang vorsichtig die einzelnen Filets herauslösen und in dünne Scheiben schneiden. Honig, übrigen Zimt, Kardamom und Zitronensaft vermischen. Orangenscheiben in die Marinade geben und vorsichtig umrühren, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind. Mind. 30 Min. marinieren.
3. Die Dattelcreme in Schälchen füllen. Die marinierten Orangenscheiben darauf anrichten. Bis zum Servieren kalt stellen.

PENNY.