



**Kochen**

**Stefanie Ackermann**

**Montag, 02.12.2024**

**Pekannuss-Dattel-Schnitten**

**Für ca. 30 Stück**

**Zutaten**

**Für den Boden:**

60 g Pekannüsse  
50 g gemahlene Mandeln  
1,5 EL Kokosöl (weich)  
30 g Erdnussmus  
35 g Datteln  
1 Prise Salz  
0,5 TL Zimt

**Für die Pekannuss-Dattel-Schicht:**

60 g Pekannüsse  
100 g Datteln  
0,5 TL Zimt  
etwas Wasser

**Außerdem:**

20 Pekannüsse als Dekoration

**Zubereitung**

1. Eine Form (ca. 18 x13 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden die Datteln etwas klein schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer klebrigen Masse vermischen: Der Teig sollte zusammenhalten, wenn er zusammengedrückt wird.
3. Die Masse fest und gleichmäßig in die Form drücken.
4. Für die Pekannuss-Dattel-Schicht die Zutaten ebenfalls mixen und dabei etwas Wasser (ca. 1-2 EL) hinzufügen. Die Masse sollte weich, aber formbar sein.
5. Die Nuss-Dattel-Masse als zweite Schicht gleichmäßig auf den Boden auftragen und ebenfalls festdrücken. Mit Pekannüssen dekorieren.
6. Im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen. Dann in kleine Stücke (ca. 2 x 4 cm) schneiden und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank lagern. Dort können die Schnitten ca. 7-10 Tage aufbewahrt werden.

**Variationen:**

Statt Pekannüssen können z.B. auch Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse verwendet werden.

Statt Erdnussmus kann eine andere Nusssorte verwendet werden (z.B. Mandelmus). Für eine weihnachtlichere Variante kann dem Zimt noch etwas Kardamom und eine Prise Nelkenpulver hinzugefügt werden.

Als Topping kann etwas geschmolzene Zartbitterschokolade gitterförmig darüber geträufelt werden.