

Geschenke aus der Küche

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 17.12.2025

Dattelcreme mit Kokos

Für 2 Gläser, á ca. 250 ml

Zutaten

150 g Datteln
400 g Kokosmilch, aus der Dose
50 g Mandelmus oder Haselnussmus
3 EL Kakaopulver, ungesüßt

Außerdem

2 Gläser mit Schraubdeckel à 250 ml Inhalt
2 EL Haselnussirup oder Haselnusslikör, oder Kokossirup, Mandelsirup nach Belieben

Zubereitung

1. Datteln entsteinen und grob schneiden.
2. Datteln mit Kokoscreme, Mandelmus und Kakaopulver in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.
3. Nach Belieben mit Haselnussirup oder Haselnusslikör abschmecken und in zwei heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Im Kühlschrank 4-6 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Die Creme hält, gekühlt, etwa 3-4 Wochen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/eberhard-brauns-weihnachtliche-geschenke-aus-der-kueche-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.