



### Tipp

Diese Utensilien brauchst du für deine Schoggi-Datteln

Grillspieß



Backpapier & Backblech



Spritzbeutel - gebastelt aus Backpapier

# Caotina®

## Datteln



Zubereiten  
20–30 Minuten

### Du brauchst ...

15	Datteln
15 TL	Caotina Choco-Crème
15 Stück	Pekannuss (oder Nuss nach Wahl)
100 g	Dunkle Schokolade (min 85% Kakao)
20 g	Weisse Schokolade

### So einfach geht's:

- ♥ Die Datteln entsteinen. Anschliessend jede Dattel mit etwas Caotina Choco-Crème und einer Pekannuss füllen.
- ♥ 100 g dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen, bis sie schön cremig ist. Die gefüllten Datteln mithilfe eines Spießes und eines Löffels einzeln mit der geschmolzenen Schokolade überziehen. Überschüssige Schokolade gut abtropfen lassen, damit die Datteln nicht zu süß werden. Die überzogenen Datteln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist.
- ♥ Für die Glasur 20 g weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen. In einen Spritzbeutel füllen (aus Backpapier eine kleine Tüte formen) und die Datteln damit dekorativ verzieren.