Gefüllte Datteln
Tamr Mahschi

Gefüllte Datteln (Tamr Mahschi) aus Marokko sind ein köstliches und süßes Dessert, das für seine reichhaltigen und fruchtigen Aromen bekannt ist. Die Datteln werden oft mit einer Mischung aus Nüssen wie Mandeln oder Walnüssen gefüllt, die mit Honig oder Zucker gesüßt sind. Diese Füllung verleiht den Datteln eine zusätzliche Knusprigkeit und einen nussigen Geschmack, der wunderbar mit der natürlichen Süße der Datteln harmoniert.Die Textur der gefüllten Datteln ist weich und leicht klebrig, während die Nussfüllung für einen angenehmen Kontrast sorgt. Manchmal werden die Datteln auch mit Gewürzen wie Zimt oder Kardamom verfeinert, was ihnen eine zusätzliche aromatische Note verleiht.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 300 g

40 Datteln frisch
120 g Mandeln
3 EL Orangenblütenwasser
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Datteln längs einschneiden und den Stein herauslösen. Die Früchte sollen an einer Seite noch zusammenhalten. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten. Fein hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter Rühren hellgelb anrösten.
Im Mörser zerstampfen oder in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Orangenblütenwasser und Salz hineinkneten. Die Datteln mit der Mandelpaste füllen und die Oberfläche glattstreichen.
Zu Tee servieren.

© 2026 coquina.de