

REZEPT Dattel Vanille Aufstrich

Zutaten für eine kleine Schüssel:

100g getrocknete, entkernte (Soft) Datteln
Mark einer Vanilleschote oder Bourbon Vanille (Supermarkt)
50-100 ml Wasser

Und so gehts:

1. Datteln in kleine Stücke schneiden und in einen Zerkleinerer geben (ob es mit einem Pürrierstab funktioniert, kann ich derweil nicht sagen). Ich hatte Glück, weil meine Datteln nicht sehr trocken waren. Sollten diese aber sehr fest sein, empfehle ich diese über Nacht oder mehrer Stunden in Wasser einzuweichen!
2. Zuerst 50 ml Wasser und das Mark der Vanilleschote oder Bourbon Vanille dazugeben. Zerkleinern, so dass eine Creme entsteht. Je nach Bedarf noch mehr Wasser dazugeben.
3. Den Aufstrich in eine Schüssel füllen. Verschlössen hält sich dieser mindestens eine Woche im Kühlschrank!
Und schon ist der Aufstrich fertig!!

Demnächst werde ich diesen Aufstrich mit etwas Rum ausprobieren, stelle mir das auch sehr lecker vor ;)

