

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

<http://www.gesunde-rezepte.de>

Dattelschiffchen

24 Datteln

Honigmarzipan
Walnußhälften

Zartbitterkuvertüre

d. Länge nach aufschneiden,
(nicht durchschneiden!) ent-
kernen, mit
füllen, mit je einer
Walnußhälfte verzieren, d.
Hälfte der Dattelschiffchen
halb in
tauchen, abkühlen lassen.

1 Dattelschiffchen: ca. 100 kcal
ohne Zartbitterkuvertüre