

Schoggidatteln Louise

Einkaufszettel

- 1 Säckli Mandelkerne ganz, geschält
- 2 Säckli Datteln mit Stein
- 3 Stangen Marzipan grün oder weiss
- 3 Tafeln Cremant Schoggi oder andere Kochschokolade
Praline-Papierli

Diese Zutaten sind alle bei Migros erhältlich. Den Marzipan in Stangenform gibt es immer vor Weihnachten bei den Backzutaten

Die Datteln sollten nicht entsteint sein, nicht zu trocken aber auch nicht zu weich und klebrig, sonst hat man Zusammenbrüche

Vorbereitung

Datteln mit einem spitzigen Messer aufschlitzen, Stein entfernen

Marzipan in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Je 1 Mandelkern und eine Scheibe Marzipan in die Dattel füllen, diese leicht zusammendrücken und auf ein Blech mit Alufolie legen. Einige Stunden trocknen lassen.

Krönung

Ca. 1/2 Schokoladetafel in grobe Stücke brechen und auf kleinster Temperatur in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die gefüllten Datteln mit Hilfe von einem oder zwei Löffelchen in der flüssigen Schokolade wenden, bis sie rundherum gut mit Schoggi überzogen sind.

Immer wieder etwas Schokolade dazugeben. Das ist etwas Übungssache. Die Schokolade soll immer etwas flüssig sein, jedoch nicht zu warm. Es sollte immer genug flüssige Schokolade haben, dass man die Datteln gut darin wenden kann.

Auf dem Blech einige Stunden ganz trocknen lassen. Dann jede Dattel in ein Praline-Papierli stecken und schön luftdicht, trocken und nicht zu warm aufbewahren. Nach ein bis zwei Wochen sind sie am besten. Leider werden sie meistens vorher aufgefressen.

Tipps und Tricks für Neulinge

Immer ein Gefäss mit heissem Wasser und einige Blätter Haushaltspapier auf der Arbeitsfläche bereitstellen. Das Messer und die Fingerspitzen öfter abwaschen. Datteln vor dem Verpacken in die Papierli kurz kalt stellen, sie schmelzen dann weniger beim Anfassen. Zum Verpacken nehme ich die kleinen Aluboxen mit Deckel zum Tiefkühlen. Ein Bündeli drum – und ab die Post.