

# Arabische Dattel-Creme mit Krokant und Blätterteig

Für zwei Personen

## Für die Creme:

150 g getrocknete Datteln	100 g Kokosraspeln	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Honig	250 ml Dickmilch	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Speisestärke	Zimt

## Für das Mandelkrokant:

50 g Mandelblättchen Butter

## Für das Blätterteigschiffchen:

1 Rolle Blätterteig	20 g Süßrahmbutter	2 EL Waldhonig
2 EL gehackte Mandeln	2 EL Softrosinen	Zimt

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Datteln mit der gleichen Menge Wasser auffüllen, aufkochen und etwas fünf Minuten zuge-  
deckt quellen lassen. Anschließend die Datteln pürieren und einen Teil bei Seite stellen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden  
und das Mark herauskratzen. Die Dickmilch mit Honig, etwas Zitronensaft, den Kokosraspeln,  
etwas Speisestärke und dem Vanillemark vermengen. Anschließend mit der Dattelmasse noch-  
mals kurz pürieren und mit dem Zimt und dem restlichen Honig abschmecken. Die Minze zupfen,  
fein hacken und unterheben.

Für die Blätterteigschiffchen den Blätterteig in Rechtecke schneiden. Die Süßrahmbutter zerlas-  
sen und mit dem Waldhonig und etwas Zimt vermengen. Den Blätterteig damit bestreichen, mit  
den Rosinen und den Mandeln belegen und über die Längsseite aufrollen. Die Schiffchen zehn  
Minuten im Ofen backen.

Für das Krokant etwas Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Mandelblätter  
darin anrösten. Die Arabische Dattelcreme mit dem Mandelkrokant in Dessertgläsern anrichten,  
mit den Blätterteigschiffchen garnieren und servieren.

Bernd Möller am 17. September 2015