## Walnuss-Dattel-Creme mit karamellisierten Walnüssen

Für zwei Personen

Für die Creme:

10 entsteinte getrocknete Dattel 4 Walnüsse 200 g Schmand 2 EL Schlagsahne 1 TL Honig 1 Prise Zimt

1 TL Zucker

Für den Walnuss-Karamell:

4 Walnüsse 5 TL Zucker

## Für die Creme:

Die Datteln mit vier Esslöffeln Wasser und den Walnüssen mit einem Stabmixer zerkleinern. Schmand mit Sahne, Honig, Zimt und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren.

## Für den Walnuss-Karamell:

Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und Walnüsse darin wenden. Abkühlen lassen.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Martin Hofmann am 07. November 2019