



## **Gefüllte Marzipan-Nuss-Datteln**

### **Zutaten fürs Marzipan:**

200g weisse gemahlene Mandeln

100g Lavendelhonig oder Akazienhonig flüssig

5 Tropfen Rosenwasser

### **Zubereitung:**

Alles gut mit den Händen verkneten, wenn das Marzipan zu klebrig ist, noch etwas Mandeln dazu. Eine Rolle formen.

Nun die grossen Medjool Datteln halbieren, entsteinen. Von der Marzipanrolle ein kleines Stück abschneiden und die Dattel füllen. Eine Baumnuss dazu.