



## Dattelcreme

etwa 4 Portionen

### Zutaten:

100 g Datteln  
400 ml Kokosmilch oder  
Getreidemilch, etwa aus Reis oder  
Dinkel  
2 gehäufte EL Maisstärke in  
150 ml Wasser aufgelöst  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Vanille

### Vorbereitung:

Datteln bei Bedarf entsteinen, in Stücke schneiden (2 Stück nur halbieren und für die Deko beiseite legen).

### Zubereitung:

1. In einem Topf die Kokos- oder Getreidemilch geben und die Datteln etwa 10 Minuten kochen.  
Die in Wasser aufgelöste Maisstärke dazugeben, danach die restlichen Zutaten einrühren, pürieren und nochmals aufkochen.
2. Die Creme in Schälchen füllen und mit Minzeblättchen und einer halben Dattel verzieren.

### Anmerkung:

Wird Dinkelmilch verwendet, ist die Creme nicht mehr Gluten frei!

### Tipp:

Auf einem Dessertteller hübsch angerichtet mit Minihörnchen kombiniert ein Traum.

Geschmack pur gibt es nur von Mutter Natur.  
Darum verwende ich nur Zutaten aus ökologischem Landbau.