Dattelcreme-Speise
karimat altamr

Dattelcreme-Speise »Karimat al-Tamr« aus Tunesien ist ein süßes und reichhaltiges Dessert, das durch die Kombination von Datteln und anderen Zutaten eine wunderbare Balance aus Geschmack und Textur bietet. Die Datteln bringen eine intensive Süße und eine leicht karamellige Note in das Dessert. Sie sind weich und saftig. Diese fügen eine leichte Knusprigkeit und einen exotischen Geschmack hinzu, der gut mit den Datteln harmoniert. Der Akazienhonig verstärkt die Süße und fügt eine blumige Note hinzu. Zimt und Vanille verleihen dem Dessert eine warme und aromatische Tiefe.
Die Dickmilch sorgt für eine cremige Konsistenz und einen leicht säuerlichen Kontrast zur Süße der Datteln.

Herkunft: Tunesien
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Datteln getrocknet
250 ml Wasser
1 EL Kokosraspel
1 EL Akazienhonig
¼ TL Zimt
1 Prise Vanille

Zum Garnieren

2 EL Kokosraspel
20 g Mandeln
500 g Dickmilch

Vorbereitung

Die Datteln mit dem Wasser aufkochen und zugedeckt bei Mittlerer Hitze 5 Minuten quellen lassen. Die Kochstelle ausschalten und die Datteln auf der noch warmen Herdplatte weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung

Die Datteln in den Mixer geben und pürieren. Die Dickmilch, die Kokosraspel, den Honig, den Zimt und die Vanille dazugeben und alles noch mal kurz pürieren. Die Dattelcreme in Schälchen füllen und mit Kokosraspeln und Mandeln garnieren. Das Dessert kann nach belieben vor dem Servieren auch noch gekühlt werden, wodurch es eine etwas dickere Konsistenz bekommt.

© 2026 coquina.de