Dattelkonfekt
Halwa Tamr

Dattelkonfekt (Halwa Tamr) aus Saudi-Arabien ist ein süßes und reichhaltiges Dessert, das hauptsächlich aus Datteln hergestellt wird. Der Geschmack ist intensiv süß und fruchtig, da die Datteln von Natur aus sehr zuckerhaltig sind. Oft wird das Konfekt mit Gewürzen wie Kardamom oder Zimt verfeinert, was ihm eine zusätzliche aromatische Note verleiht.Die Textur ist weich und leicht klebrig, was das Konfekt besonders angenehm zu essen macht. Manchmal wird es auch mit Nüssen wie Mandeln oder Pistazien bestreut, was für einen schönen Kontrast sorgt.

Herkunft: Saudi-Arabien
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 500 g
300 g Datteln
200 g Pistazien ungesalzen
2 EL Rosenwasser
4 TL Zimt
100 g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung
Die Datteln kleinschneiden und mit 5 EL Wasser in einen Topf geben. Bei milder Hitze unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten weich dünsten. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
Die Pistazien fein hacken und in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen. Beides in einer Schüssel mit dem Rosenwasser und Zimt gut verkneten.
Kleine Kugeln formen und in Puderzucker wälzen.

© 2026 coquina.de