

Dattelsüsse

Anzahl Personen: 1 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
400 g	König-Salomo-Datteln	entsteinen
200 ml	Wasser	
3 EL	Zitronensaft	
1 Stk.	Schraubglas 500 ml	

Anleitung

1. Alle Zutaten sehr fein mixen.
2. In ein Schraubglas füllen. Im Kühlschrank lagern (ca. 2 Wochen haltbar).

Dattelsüsse eignet sich als Brotaufstrich und zum Süßen von Müesli, Rohkostpatisserie, Cremes etc.

Tipp:

- Kleine Mengen nicht im Mixer, sondern in einem Cutter pürieren (ev. Datteln vorher im Wasser stehen lassen)
- Dattelsüsse in kleinen Gefäßen im Tiefkühler aufbewahren.

