

MAROKKANISCHER „1001“ DATTEL- UND PFLAUMEN- AUFSTRICH MIT ORANGE

Hier trickse ich ein bisschen und greife zu einem vorgefertigten Produkt. Bevor Sie sich empören, muss ich zu meiner Verteidigung sagen, dass mir die Geduld und Aufmerksamkeit fehlt, selbst gemachtes Pflaumenmus ohne Anbrennen hinzubekommen. Es gibt bestimmte Sachen, die bei mir fast immer anbrennen: Nüsse, Kokosnüsse und Pflaumenmus. Warum? Weil ich versuche, immer etwas anderes nebenbei zu erledigen! Nach fast zwei Jahrzehnten habe ich endlich aufgegeben und greife zu einem guten einheimischen Pflaumenmus aus Mühlhausen, Thüringen. Schmeckt mir genauso gut, vielleicht noch besser, weil es nicht mit meinen Frustränen gemischt wird! Sie können natürlich Ihr eigenes Pflaumenmus hier einsetzen.

Medjool-Datteln sind die Königinnen der Datteln. Eine große Dattel, welche sehr fruchtig und fleischig ist. Medjool-Datteln sollen noch weich und groß

sein, nicht ausgetrocknet, klein und hart. Am besten



suchen sie in einem orientalischen Laden nach der besten Qualität. Ihre besonders weiche Konsistenz, ihr Aroma und Geschmack sind nicht zu vergleichen mit den gängigen Dattelsorten. Wenn sie keine Medjool-Datteln finden können und zu kleinen, trockenen Datteln greifen müssen, weichen sie die Datteln erst in etwas mehr Orangensaft einige Stunden ein und geben sie eine Handvoll Rosinen dazu. Ich verfeinere diesen Aufstrich mit Bio-Rosenwasser aus Holzhausen, Thüringen.

250 g Pflaumenmus
200 g Medjool-Datteln
1 Vanilleschote, ausgekratzt
1 EL Bio-Rosenblüten-Wasser
½ TL Kardamon, gemahlen
(frisch, wenn möglich)
1 TL frisch gemahlener Ingwer
Saft und Schalenabrieb einer Bio-Orange
Optional: 1 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz

Alles in einem Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Super auf Frühstücksbrötchen, mit einem Croissant als Füllung eines Crêpe oder auf Pancakes. Auf Wild oder gutem Schwarzwälder Schinken schmeckt dieser Dattelaufstrich auch!