

### Arabische Pastete

2	grosse Zwiebeln
½ dl	Olivenöl
700 g	Rindshack
1-2 TL	Salz
½ TL	Kreuzkümmelpulver
2 TL	Zimt
1 TL	Ingwerpulver
2 EL	Rosinen
1 Bund	Koriander, gehackt
3	Eier
500 g	Filoteigblätter
150 g	Butter

Die Zwiebeln schälen und hacken. Im heissen Olivenöl andünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren anbraten. Die Gewürze unter das Hackfleisch mischen und alles 15 Minuten garen. Am Schluss die Rosinen und den Koriander unterrühren und die Hitze klein stellen.

Die Eierr verquirlen und zur Hackfleischmasse geben. Abschmecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 150° C vorheizen.

Tie Teigblätter in vier gleich grosse Rechtecke schneiden. Diese aufeinander legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Butter zerlassen.

Die Teigrechtecke auf die Arbeitsfläche legen. Ein Rechteck mit Butter einstreichen. ¼ Hackfleisch darauf geben, dann die Ränder und das Ende des Teiges um die Füllung schlagen.

Die Pasteten auf ein gefettetes Blech setzen und mit der restlichen Butter bestreichen. Im Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen.

### Dattelcreme

500 g	Datteln
½ L	Wasser
500 g	Nature-Yoghurt
2 EL	Honig, flüssig
½ TL	Zimt
2 Beutel	Vailliezucker
100 g	Kokosraspel
3 dl	Rahm

Die Datteln mit dem Wasser aufkochen und 5 Minuten quellen lassen. Auf der abgestellten Kochplatte noch mal 5 Minuten ziehen lassen. Dann mit dem Mixstab pürieren. In ein grosses Sieb geben. Abkühlen und abtropfen lassen.

Die Dattelmasse mit den Honig, dem Zimt und dem Vanillezucker vermischen. Den Yoghurt und den Kokosraspel daruntermischen. Den Rahm steif schlagen und unter die Creme mischen. Einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Creme in Dessertschalen geben und nach Belieben mit Kokosraspel, Mandeln und Zimt dekorieren.