



## Der ultimative Datteldip

### Zutaten:

150g entsteinte Datteln  
250g Schmand  
200g Frischkäse  
2-3 TL Currypulver  
1-2 Knoblauchzehen  
Pfeffer & Salz

Den Schmand, Frischkäse und die Datteln in einen Rührbecher geben.

Mit einem Stabmixer das Ganze zu einer cremigen, leicht stückigen Masse vermischen.

Nun gibst du das Currypulver und den gepressten Knoblauch dazu und schmeckst das ganze mit Salz und Pfeffer ab.

Et voila! 😊