

Goldene Dattelberge



Mit diesen Lieblingsplätzchen schmückt der Glanz des Orients auch Ihre Adventstafel.

Wir wünschen viel Spaß beim Backen!

Zutaten

3 Eiweiß

150 g Rohrzucker

250 g Mandelstifte

250 g Datteln, getrocknet

Oblaten

(1) Geben Sie die abgetrennten Eiweiße in eine hohe Rührschüssel und schlagen Sie die Eiweiße sehr steif. Lassen Sie dabei den Rohrzucker einrieseln und schlagen Sie solange weiter, bis sich dieser vollständig aufgelöst hat.

(2) Schneiden Sie die getrockneten Datteln klein und geben Sie diese zusammen mit den Mandelstiften zu der Eiweißmasse. Rühren Sie Mandeln und Datteln gut unter.

(3) Geben Sie anschließend kleine Häufchen der Masse auf Oblaten. Backen Sie die Dattelberge bei 175°C für 20 bis 25 Minuten bis sie goldgelb sind.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

