

# GOLDENE DATTELBERGE



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



## Zutaten      Zubereitung

40-50 Plätzchen  
3 Eiweiß  
150 g Rohrzucker  
250 g Mandelstifte  
250 g Datteln, getrocknet  
1TL Zimt  
Prise Nelken  
40-50 Oblaten

(1) Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Lassen Sie den Puderzucker einrieseln und schlagen Sie die Masse solange weiter, bis alles untergehoben ist und die Masse steife Spitzen zeigt.  
(2) Geben Sie anschließend die Feigen, Rosinen und Mandeln dazu und geben Sie diese vorsichtig unter die Eiweißmasse.  
(3) Setzen Sie mithilfe von zwei Teelöffeln die Masse auf kleine Oblaten und backen sie alles bei 160°C Ober/Unterhitze für 20 bis 25 Minuten durch.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter  
[www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**