

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 Zucker einrieseln und schlagen Sie die Masse solange weiter, bis alles untergehoben ist und die Masse steife Spitzen zeigt.
(2) Hacken Sie die Datteln klein und geben Sie diese mit den Mandeln und Gewürzen 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**