

Dattelplätzchen

Kuchen/Gebäck

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN / Portionen		1 Backblech
Eiweiß	St	2
Salz	Prise	1
Zucker	g	500
Vanillestangen	St	2
Mandeln geschnitten	g	250
Datteln getrocknet	g	250
Salz	Prise	1
Zitronensaft „eventuell“	TL	½

VORBEREITEN:

1. Vanilleschoten aufschneiden und Mark herausholen. Mark mit Zucker gut vermischen.
2. Datteln entkernen und in sehr kleine Stückchen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben. Das Eiweiß mit dem Schneebesen zu steifem Eischnee schlagen.
2. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Mit einer Prise Salz und Zitronensaft würzen.
3. Geschnittene Mandeln und klein gehackte Datteln unterheben.
4. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dabei etwas Platz zwischen den Dattel-Mandel-Baisers lassen..
5. Im vorgeheizten Ofen bei 100° in ca. 40 Min. auf der mittleren Schiene backen, bis sich eine leichte Braunfärbung zeigt.
6. Die Plätzchen mit dem Papier vom Backblech ziehen und abkühlen lassen. Erst wenn sie gut abgekühlt sind vom Backpapier abnehmen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	100		~ 40