

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
45 Min.

SAISON
Winter

HERKUNFT
Europa

DATTELBRÖDLI



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Neben den klassischen Weihnachts-Guezli wie Mailänderli oder Zimtsternen werden Dattelbrödl immer beliebter. Sie sind an einem kühlen Ort in einer verschlossenen Dose zwei Monate haltbar. (+25 Min. backen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

3	Eiweiss, leicht verrührt	250 g	Mandeln, grob gehackt
200 g	Datteln, fein gewürfelt	150 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Mandeln grob hacken. Datteln in kleine Würfeli schneiden. Dann gut miteinander mischen. Anschliessend mit Eiweiss und Zucker zu einem Teig kneten. Wenn Teig zu feucht ist, kann etwas gemahlene Mandeln zugegeben werden.
2. Mit zwei Kaffeelöffeln längliche Guezli formen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.
3. Ofen auf 150° C vorheizen.
4. Datteln in feine Streifen schneiden. Auf jedes Guezli einen Streifen leicht andrücken.
5. 20 - 25 Min. backen. Die Dattelbrödl sollen gut durchgebacken sein. Auf einem Drahtgitter auskühlen.