AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**45 Min.**	**Winter**	**Europa**

DATTELBRÖDLI

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

KURZ VORGESTELLT

Neben den klassischen Weihnachts-Guezli wie Mailänderli oder Zimtsternen werden Dattelbrödli 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 Dattelbrödli sollen gut durchgebacken sein. Auf einem Drahtgitter auskühlen.