

Rezept für die Dattelbusserl

Zutaten

250 g	Kristallzucker
4	Eiklar
100 g	Mandeln, gehackt oder gerieben
200 g	Datteln, gehackt



Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und im Wasserbad den Zucker mit Eiklar aufschlagen, bis die Masse steif ist.
3. Dann die Mandeln und die Datteln untermengen.
4. Mit einem Spritzbeutel oder Esslöffel die Busserl am Backplatz platzieren (dabei auf genug Abstand achten!) und für ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Die Dattelbusserl schmecken auch super mit Walnüssen.