

Dattel - Busserln

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Datteln getrocknet
3		Eiweiss
200	Gramm	Puderzucker
130	Gramm	Mandeln gemahlen
120	Gramm	Mandelstifte
1		Zitrone; den Saft
		Backoblaten 40mmØ
50	Gramm	Halbbittere Kuvertüre

Anleitung:

Die Datteln längs aufschneiden, die Steine herausnehmen. Die Datteln in dünne Stifte schneiden, 50 g zum Verzieren beiseite stellen. Eiweiss mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker langsam dazugeben und solange schlagen, bis sich der Puderzucker ganz aufgelöst hat. Die Mandel- und Dattelstifte unterheben. Oblaten auf das Backblech legen, mit zwei Teelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen. Die Busserln bei Umluft 20 Minuten lang backen und im warmen Wasserbad schmelzen. Einen Tupfen auf die Plätzchen setzen, die restlichen Dattelstifte darauflegen.