

Dattel - Mandel Berge

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Vollwertküche, Früchte

Zutaten für: 1 Blech

50	Gramm	Honig
90	Gramm	Butter
2		Eier
150	Gramm	Fein gemahlener Weizen
50	Gramm	Fein gemahlener Hafer
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
1	Prise	Gemahlene Nelke
150	Gramm	Getrocknete Datteln, in Stücke geschnitten, in
100	ml	Wasser ca. 3 Stunden eingeweicht
100	Gramm	Mandeln, grob gehackt, in einer trockenen Pfanne Ohne Fett leicht geröstet

Anleitung:

Honig und Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Eier schaumig schlagen. Weizen, Hafer, Backpulver, Zimt, Salz und Nelke vermischen und unter die Eier heben, restl. Zutaten ebenfalls darunter heben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gebuttertes Backblech oder auf Backpapier setzen und bei 200°C ca. 25-30 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten