

Dattelmakronen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Getrocknete Datteln
3		Eiweiae
180	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2	Essl.	Vanillezucker
75	Gramm	Geriebene Mandeln
75	Gramm	Geriebene Haseln?sse
100	Gramm	Schokoladen-Fettglasur
50		Backoblaten (4 cm)

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 50 Minuten Backzeit pro Blech: 20 Minuten

Fertigstellung: 30 Minuten

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Oblaten auf dem Backblech verteilen. Die Datteln entsteinen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Ein Viertel der Streifen zum Garnieren beiseite stellen. Die Eiweiae zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker, das Salz und den Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee steif ist und gl"nzt. Die Mandeln, die Haseln?sse und die Dattelstreifen miteinander mischen und mit dem Schneebesen unter den Eischnee heben. Mit zwei feuchten Teel"ffeln kleine H"ufchen von der Schaummasse abnehmen und auf die Oblaten setzen. Die Makronen auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 20 Minuten backen. Die Dattelmakronen auf einem Kuchengitter abk?hlen lassen. Die Schokoladen-Fettglasur im heiaen Wasserbad schmelzen lassen. Auf jede Makrone ein Schokoladenh"ubchen setzen und darauf je 2 Dattelstreifen ?ber Kreuz anrichten.

Quelle:

*RK*13,03,04 von Konrad Heizmann