

Dattelnussmakronen

Zutatenliste:

3	Eiweiß
120g	Zucker
80g	Datteln
300g	gemahlene Mandeln
60g	gehackte Walnüsse
	Oblaten
	Evtl. Kuvertüre zum Verzieren



Zubereitung:

1. Eiweiß weißschaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen.
2. Datteln klein schneiden und zusammen mit den Mandeln und Walnüssen unter die Eiweißmasse heben, mit 2 Teelöffeln auf die Oblaten in Häufchen setzen.
3. Bei 150 Grad Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Min. backen.

Schnelle, feine Platzerl in letzter Minute