

Dattelbrötchen-Rezept

100g geriebene Mandeln

150g Datteln

150g Zucker

Eiweiss aus 3 Eiern

50g Puderzucker

Ganze Datteln zum garnieren

Die Datteln am besten zuerst grob hacken und dann im Mixer verfeinern, bis eine Masse (ähnlich Tomaten Püree) gibt. Diese mit den geriebenen Mandeln mischen. Dann Zucker, Puderzucker und Eiweiss dazugeben und gut vermischen bis ein Teig entsteht. Diesen dann 1 Stunde kühl stellen bevor ihr mit dem formen beginnt.

Tipp vom Bäckerforum Aeschlimann in Zollbrück:

Ob ähnlich wie ein Brot, als Kugel oder flach und ausgestochen wie ein Mailänderli. Die Form spielt keine Rolle.

Als Garnierung kann ein Schnitz von deiner Dattel in den Teig gedrückt werden.

Die Dattelbrötchen sind glutenfrei.

