

Dattelmakronen

Zutaten

200 g Datteln
250 g Mandeln, gemahlen
150 g Zucker
3 Eiweiss
Datteln, entkernt und längs geviertelt zum Garnieren

Zubereitung

Die Datteln entkernen, hacken und mit den gemahlenden Mandeln, dem Zucker und den Eiweiss zu einem Teig kneten. Den Teig mit zwei Kaffeelöffeln zu länglichen Makronen formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Die Makronen mit je einer längs geviertelten Dattel garnieren. Im auf 150° C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Die Dattelmakronen sollten innen noch leicht feucht sein. Statt Datteln können auch getrocknete Feigen verwendet werden.