

Weihnachtsbacken Rezepte

Datteltaler

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Backen, Weihnachten

3	Eiweiss	50 g	Gehackte Mandeln
125 g	Zucker	100 g	Datteln, entsteint
1 Pack.	Vanillezucker	20 g	Stärkepuder
1	Rumaroma oder 1 bis 2 EL - vom reinen braunen Stoff		Backoblaten
1	Prise/n Zimt		Weisse Schokolade
50 g	Gemahlene Mandeln		Dunkle Schokolade (am - besten zartbitter)

Eiweiß, Zucker und Vanillezucker steiff schlagen. Zimt dazugeben. Datteln fein würfeln, mit den Mandeln, Rum(aroma) und der Stärke vermischen und diese Masse vorsichtig unter den Eischnee heben. Oblaten auf dem Backblech verteilen und ca. 1 cm hohe Teighäufchen auf die Oblaten geben.

Obenauf jeweils eine weitere Oblate geben und leicht andrücken, so dass man schöne "Taler" bekommt. Ca. 20 Minuten bei 180 °C backen. Auskühlen lassen.

Ein Sorte Schokolade schmelzen und die Taler mit einer "Münzseite" kurz eintunken, auf der nicht überzogenen Seite auskühlen lassen, die andere Schokolade schmelzen und mit der anderen "Münzseite" kurz eintunken, wiederum auskühlen lassen.