Rezept

Dattel-Softies

Ein Rezept von Dattel-Softies, am 11.06.2025

Zutaten

1	Bio-Limette
2	Eier (M)
125 g	gemahlene Mandeln
50 g	Haselnusskrokant (Fertigprodukt)
200 g	Soft-Datteln
40 g	Zucker
50 g	Haferkleie
	Blitzhacker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 3 g F, 2 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Zwei Back-bleche mit Backpapier auslegen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Soft-Datteln im Blitzhacker fein hacken. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker zu sehr steifem Eischnee schlagen.

2. Die gemahlenen Mandeln mit Haferkleie und Haselnusskrokant mischen und mit der Limettenschale, dem Dattelpüree und den Eigelben in einer Schüssel zu einer Paste verkneten. Den Eischnee dazugeben und alles mit dem Teigschaber zu einem zähen Teig verarbeiten.

3. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teigportionen abnehmen und mithilfe eines zweiten Löffels mit Abstand zueinander als Häufchen auf die Backbleche setzen. Die Dattel-Softies im Ofen (Mitte) pro Blech 10-15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.