

Rezept

Schnelle Walnuss-Dattel-Stiche

Ein Rezept von Schnelle Walnuss-Dattel-Stiche, am 08.06.2023

Zutaten

100 g Walnusskerne	150 g Puderzucker
100 g entsteinte getrocknete Datteln	2 Eiweiß (M)
1 Prise Salz	1 gehäufter TL Kakaopulver (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Walnusskerne im Blitzhacker grob hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Mit 3 EL Puderzucker bestäuben und unter Rühren karamellisieren lassen.
2. Die karamellisierten Nüsse auf dem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen. Die Datteln in sehr feine Streifen schneiden.
3. Die Eiweiße und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach den übrigen Puderzucker und eventuell das Kakaopulver dazugeben und alles zu einer dickschaumigen Baisermasse aufschlagen. Die Walnüsse und die Datteln vermischen und vorsichtig unter die Baisermasse heben.
4. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Masse abnehmen und mit ausreichend Abstand als knapp walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 15 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.