



## Datteltaler

### **Zutaten:**

2 Eiweiß  
125 g Zucker  
2 cl Jamaika-Rum  
1 Messerspitze Zimt  
50 g geschälte und gehackte Mandeln  
50 g geschälte und gemahlene Mandeln  
100 g entkernte, kleingeschnittene Datteln  
20 g Speisestärke  
etwas Vanillezucker  
100 kleine Backoblaten  
Zartbitterkuvertüre

### **Zubereitung:**

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Rum, die Mandeln und die Datteln unterheben. Zum Schluss die gesiebte Stärke unterheben. Den Teig jeweils knapp 1 cm stark auf 50 Oblaten streichen. Mit der 2. Oblate bedecken und bei 140° Celsius etwa 20 Minuten backen. Das Gebäck abkühlen lassen und zur Hälfte in die im Wasserbad geschmolzene Kuvertüre tauchen.

*leicht*