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