



## Zum Ausdrucken



### Für die Rezeptesammlung

#### Dattel-Nuss-Makronen mit Mandeln

##### Zutaten:

70 g Datteln

3 Eiweiß

60 g Puderzucker

60 g Zucker

1 Prise Salz

100 g gemahlene Mandeln und 100 g gemahlene Haselnüsse

50 g gehackte Mandeln

##### Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Datteln klein hacken und Eiweiß steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker und den normalen Zucker langsam zufügen. Nun die restlichen Zutaten unterheben und mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Haufen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Ofen ungefähr 20 Minuten backen, bis die Makronen Farbe annehmen. Sie sind zu dem Zeitpunkt noch etwas weich, werden aber fester, wenn sie abkühlen. In einer Dose aufbewahrt sind sie auch nach Tagen noch weich und schmackhaft.

*Guten Appetit! Smacznego! Dobrou chut!*



[https://4.bp.blogspot.com/-y7z3lj3f3K0/VJHw1\\_ICfWI/AAAAAAAAAMbA/cLHF4EN5eVM/s1600/Dattel-Nuss-Makronen.jpg](https://4.bp.blogspot.com/-y7z3lj3f3K0/VJHw1_ICfWI/AAAAAAAAAMbA/cLHF4EN5eVM/s1600/Dattel-Nuss-Makronen.jpg)

(Quelle Rezept: <https://www.experimenteausmeinerkueche.de/2014/12/dattel-nuss-makronen.html>)