



Gewürz-Dattel-Plätzchen

Zutaten

5 Esslöffel Apfelmus

100 g Kokosblütenzucker

175 g Mandelmehl

100 g Dattel-Rohmasse

2 Esslöffel Sonnenblumenkerne

1 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Nelken

1 Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

1 Prise(n) Salz

wenn du magst, einige Tropfen Bittermandelessenz

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Ofen auf 160 °C Ober- / Unterhitze vor.

2.

Vermenge alle Zutaten (außer 75 g der Dattel-Rohmasse und Bittermandelessenz) miteinander und knete sie kräftig mit den Händen durch, bis ein fester Teig entstanden ist.

3.

Verknete die restlichen 75 g Dattel-Rohmasse mit der Bittermandelessenz (hier kannst du entscheiden, wie viel davon du verwenden möchtest).

4.

Forme kleine Kugeln, drücke eine Mulde hinein und lege ein Stück der Dattel-Bittermandel-Masse hinein. Verschließe die Mulde und platziere die Kugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech.

5.

Schiebe die Plätzchen auf der mittleren Schiene in den Ofen und backe sie für 20-25 Minuten. Wenn sie dann noch weich sind, ist das nicht schlimm, sie härten beim Abkühlen noch aus.

6.

Wenn du magst, kannst du die Plätzchen mit Zuckerguss verzieren. Dazu ca. 2 EL Puderzucker oder Dattelsucker mit etwas Zitronensaft und / oder Wasser verrühren und die kalten Plätzchen hinein dippen.