

Christkindl`s Dattelmakronen

Dattelmakronen

Zutaten für 60 Stück:

- 3 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 225 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 225 g Datteln
- 60 Oblaten

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Aus Eiweißen und Salz einen sehr steifen Schnee schlagen. Nach und nach Puderzucker und Zitronensaft hinzufügen und alles für mindestens 3 Minuten schlagen. Die Datteln sehr fein würfeln und unterheben.

Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse auf die Oblaten setzen und die Makronen im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/dattelmakronen/home.html