



medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2023

Dattelstangen





Dattelstangen

circa 30 Stück

ZUTATEN

- 220 g Zucker
- 80 g Margarine
- ½ TL gemahlene Vanille
(alternativ: Vanillezucker)
- 1 Messerspitze Salz
- 6 Eigelb
- 2 EL kaltes Wasser
- 160 g Mehl
- 400 g gehackte Datteln
(getrocknet oder frisch)
- 100 g grob gehackte Nüsse
(z. B. Haselnüsse)
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Das Eigelb und das Eiweiß von 6 Eiern trennen. Die Margarine mit dem Zucker, der gemahlene Vanille und dem Salz schaumig rühren. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen. Diese Masse anschließend langsam in die Margarine masse einrühren. Das Mehl löffelweise unterrühren. Zum Schluss die gehackten Datteln und Nüsse unterheben. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. daumendick) und im vorgeheizten Backofen bei 175–200 °C goldbraun backen.

Das fertige Gebäck auf einem Kuchen- gitter erkalten lassen, in längliche Stücke schneiden und anschließend in Puderzucker wenden – fertig zum Genießen. Guten Appetit.

