Orientalische Dattelplätzchen

Einkaufsliste:

2 Eiweiß
130g Zucker
1TL Zimt
1EL Vanillezucker
Abrieb einer Orange
Prise Muskat
125g Mandelblätter
125g getrocknete Datteln
125g getrocknete Cranberries

Oblaten
Puderzucker

So wird's gemacht

Eiweiße aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen bis die Masse sehr steif ist. Das Trockenobst hacken und alles unter die Eiweiß-Masse heben. Masse mithilfe von zwei Teelöffeln auf die Oblaten geben, bzw. zu kleinen Bällen rollen. Plätzchen bei 160°C Umluft 20-30 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

© Das Knusperstübchen