

# Weihnachtliche Dattel-Hirseplätzchen

## ZUTATEN

150 g	Datteln (ungeschwefelt)
1 - 2	Bio-Orangen
120 ml	Orangensaft
150 g	Hirsemehl
100 g	fein gehackte oder gemahlene Mandeln
100 g	fein gehackte oder gemahlene Haselnüsse
100 g	Kokosöl oder Butter
1 TL	Zimt
2 Msp.	Nelkenpulver
2 Msp.	Kardamom
2	Eiweiß

gehackte Mandelstifte zum Verzieren



## ZUBEREITUNG

Orangen waschen. Von einer der Orangen die Schale abreiben, zur Seite stellen. Beide Orangen auspressen. Es werden ca. 120 ml Saft benötigt.

Die Datteln klein schneiden und in Orangensaft 2 - 3 Stunden einweichen. Die eingeweichten Datteln pürieren.

Dattel-Orangenmasse, Orangenabrieb, Hirsemehl, Mandeln, Haselnüsse, Butter, Zimt, Nelke, Kardamom

und die Eiweiße miteinander vermengen, am besten mit einem Holzlöffel.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen, mit gehackten Mandeln oder Haselnüsse bestreuen und bei 175 C° ca. 30 Minuten backen.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*