

# Dattelschümli

---



## Zubereitung

3 Eiweiss  
150 g Zucker  
150 g Datteln  
150 g Mandelstifte

- Datteln fein hacken
- Eiweiss sehr steif schlagen
- 75 g Zucker begeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt
- 75 g Zucker + Datteln + Mandelstifte sorgfältig darunterziehen
- Mit 2 Teelöffeln Häufchen formen
- Guetzli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 180 Grad 20 Minuten backen