

# TATENDRANG DATTELKEKSE

UNSER REZEPT DES MONATS : OKTOBER 2016

## ZUTATEN (für ca. 12 Kekse = 1 Blech)

200 g gem. Mandeln  
120 g Datteln  
60 g Kokosfett nativ  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier belegen.  
Die Datteln mit einem Messer in kleine, feine Stücke schneiden.  
Die gem. Mandeln zusammen mit den Datteln in eine Schüssel geben.  
Danach die restlichen Zutaten dazu geben und mit eine Löffel  
Verrühren, bis ein fester Teig entsteht.  
Mit den Händen kleine Kugeln formen und platt drücken, bis ein ca. 3 x  
3 cm großer und 0,4 cm dicker Keks entsteht.  
Die Kekse ca. 15 Minuten bei 180° C goldbraun backen.

*Bon Appétit*

tatendrang  
training

