

# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN VON TATENDRANG

UNSER REZEPT DES MONATS : DEZEMBER 2016

## ZUTATEN

200 g gem. Mandeln  
80 g Datteln  
1 EL Apfelmus  
60 g Kokosfett nativ  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Prise Lebkuchengewürz

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier belegen.  
Die gemahlene Mandeln zusammen mit dem Ei und dem Kokosfett mit einem Löffel verrühren.  
Danach die klein geschnittenen Datteln unterheben. Das Apfelmus mit der Prise Salz und dem Lebkuchengewürz zuführen und nochmals kräftig mit dem Löffel umrühren.  
Den Plätzchenteig mit den Händen, auf der Arbeitsfläche, zu einem ca. 0,5 cm dicken Oval ausrollen und gleichmäßig plattdrücken. Den Teig mit „Weihnachtsförmchen“ ausstechen, vorsichtig lösen und auf das Backblech legen.  
Die Plätzchen ca. 15 Minuten bei 180° C goldbraun backen.

*Bon Appétit und eine besinnliche Adventszeit!*



**tatendrang**  
training