



Walnuss-Dattel-Cookies



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: ca. 107 kcal
Eiweiß: ca. 1,6 g Fett: ca. 5,8 g
Kohlenhydrate: ca. 12,7 g

Zubereitungszeit:
35 min

Zubereitung:

- Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** (160 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Butter, Honig und das Mark der Vanilleschote cremig rühren, anschließend das Eiweiß unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Buttermasse geben. Zu einem glatten Teig verkneten.
- Datteln, Walnüsse und Schokolade unterheben.
- Aus dem Teig **walnussgroße Kugeln** formen, mit Abstand auf das Backblech legen und leicht flach drücken (ca. 5 cm Durchmesser).
- Die Cookies ca. **12 Minuten backen**, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
- Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.

Zutaten für 30 Portionen :

120 g Butter, zimmerwarm
75 g Honig
1 Vanilleschote
1 Eiweiß
120 g helles Vollkornmehl
90 g Weizenmehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
180 g Datteln, fein gehackt
65 g kalifornische Walnüsse, fein gerieben
85 g Zartbitterschokoladen-Chips oder gehackte Zartbitterschokolade