



ZUTATEN

- 100 g Bio-Butter oder 80 g Kokosöl
- 2 EL Honig
- 200 g Bio-Mandelblättchen
- 150 g Bio-Medjool-Datteln (nach Geschmack auch mehr)
- 1 Prise Salz
- 100 g Bio-Schokolade (mind. 90 % Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

1. Die Butter oder Kokosöl erhitzen und mit Honig, 1 Prise Salz, Mandelblättchen und klein gewürfelten Medjool-Datteln vermengen.
2. Mit einem Löffel kleine runde Taler auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
3. Tipp: Eine runde Keksform eignet sich wunderbar als Füllhilfe.
4. Bei 175 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Mandeln leicht gebräunt sind und herrlich duften.
5. Die Taler vollständig auskühlen lassen.
6. Die Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
7. Die ausgekühlten Taler auf der Rückseite mit der flüssigen Schokolade bestreichen und trocknen lassen.



DATTEL-FLORENTINER