

fair-ein REZEPT

Honig-Dattel-Schnitten

Zutaten für ein Backblech:

180g Butter
110g Ulmo Blüten Honig (cremiger Honig)
(aus dem Weltladen)
80g Datteln (aus dem Weltladen)
90g Weizenmehl
425g Haferflocken, fein
100g Walnüsse, gehackt
225 ml Wasser
Salz
Zimt, Muskatnuss (aus dem Weltladen)



© Gerhard Pfannendörfer

Zubereitung:

Datteln in kleine Stücke schneiden.
Butter, Honig und Datteln aufkochen, abkühlen lassen.
Die übrigen Zutaten unter die Butter-Honig-Dattel-Mischung rühren.
Masse auf ein Backblech streichen und im Backofen bei 190° circa 35 Minuten backen.
Nach dem Erkalten in Stücke schneiden.