

## **Backrezepte, ohne Zuckerzusatz**

### **DATTEL MAKRONEN** von OE2YBM (nur für den privaten Gebrauch) (nach einem Vorschlag von Dolores)

Zutaten:

125 g Butter  
250 g Haferflocken  
250 g Datteln (ich nehme getrocknete Marillen)  
2 Eier  
1 KL Stevia flüssig hell  
1 / 2 KL Backpulver

Butter erhitzen, Haferflocken unterrühren, abkühlen lassen, Datteln bzw. Marillen in kleine Würfel schneiden und mit den Haferflocken und Backpulver vermischen. Eier und Stevia verquirlen und über die Haferflocken geben. Alles gut durchrühren und mit 2 Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175° 15 bis 20 Minuten backen.

### **FLORENTINER**

Zutaten:

200 g geschälte kleingehackte Mandeln  
60 g geschälte geriebene Mandeln  
160 g kleingehackte Aranzini ( ich nehme **getrocknete Marillen**)  
2 Vanillinzucker  
60 g Vollkornmehl  
1,5 (KL) Kaffee-Löffel Stevia flüssig hell  
1 / 4 L Rahm

Mandeln mit Vanillinzucker, Marillen und Mehl vermischen, Rahm und Stevia verquirlen über die Mandelmischung geben und gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 Kaffeelöffel kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und flachstreichen (ca. 3 cm ) Im vorgeheizten Rohr bei 180° 8 – 10 Min. goldgelb backen.

**STEVIA = Stevia Fluid ohne Alkohol**

Zusammengestellt von OE2YBM