

# Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

## Haferflocken-Feigen-Makronen

*100 g Davert Feigen, getrocknet*

*50 g Davert Pflaumen, getrocknet*

*75 g Davert Sonnenblumenkerne*

*4 Eiweiß*

*150 g Davert Rohrohrzucker*

*100 g Davert Haferflocken Kleinblatt*

*50 g Weizenvollkornmehl*

*½ TL Weinstein-Backpulver*

*abgeriebene Schale einer unbehandelten ½ Zitrone*

*½ TL Zimt*



Für ca. 50 Stück

Feigen und Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Die Sonnenblumenkerne grob hacken. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Rohrohrzucker einrieseln lassen. Feigen, Pflaumen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Zimt vorsichtig unter den Eischnee heben. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. 15–20 Minuten bei 175 °C backen.

**Guten Appetit!**

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

*natürlich genießen!*