

# Walnuss-Baiser mit Chili-Dattel-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für die Plätzchen:**

150 g Walnüsse                      175 g Zucker                      3 Eiweiß

**Für das Chutney:**

10 Datteln                      2 EL Rosinen                      100 ml Traubensaft  
3 EL flüssiger Waldhonig    1 EL Zucker                      2 Zweige frische Minze  
100 ml Rotwein, trocken     $\frac{1}{2}$  TL Cayenne-Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Walnüsse hacken und vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Anschließend die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Anschließend 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit das Chutney zubereiten. Dazu die Datteln in sehr feine Streifen schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren und die Dattelstreifen, die Rosinen und den Honig dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Anschließend den Cayenne-Pfeffer hinzufügen und nach und nach Traubensaft hinzugeben und eindicken lassen.

Die Baiser auf Tellern platzieren und das Chutney darüber geben. Mit frischer Minze garnieren.

Kay Ackermann am 24. Juli 2015