Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Früchte-Sticks

Kuchen & Gebäck | Kekse | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Datteln mit Cashewkernen, Ingwer und Cranberrys hacken. Von den Mandeln ca. 1 EL zum Bestreuen zur Seite geben. Die übrigen Mandeln untermischen. Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Öl und Sojadrink dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Früchtemischung kurz unterrühren. Die Masse in 2 Streifen (ca. 4 cm breit) längs nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit den zur Seite gegebenen Mandelblättchen bestreuen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (160 °C Umluft, 180 °C Ober-/Unterhitze) schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Streifen schräg in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden und erkalten lassen.
Tipp: Die Sticks vor dem Backen zusätzlich mit etwas Rohrzucker bestreuen. In einer gut schließenden Dose sind die Früchte-Sticks ca. 3 Wochen haltbar

Zutaten

- 50 g getrocknete, geschälte Datteln ohne Stein
- 50 g ungesalzene Cashewkerne
- 40 g kandierter Ingwer
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 50 g Mandelblättchen
- 175 g glattes Mehl
- 3 KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Rohrzucker
- 1 Pr. Salz
- 6 EL Speiseöl
- 1/8 l Sojadrink ungesüßt