

## Nusskuchen aus dem Hohelied

(nach einem ägyptischen Rezept von 1600 v. Chr)

### Zutaten:

1 Tasse Datteln oder Feigen (entkernt und klein geschnitten)

¼ bis ½ Tasse Wasser

½ Tasse gehackte Walnüsse

¾ Tasse Mandeln (1/4 der Mandeln zu den Datteln, der Rest für das Topping)

¼ Teelöffel Kardamom

1 Teelöffel Zimt

Honig

### Arbeitsschritte:

1. Datteln und Wasser in einem Mixer zu einer Paste zusammenrühren
2. Gewürze, Walnüsse und ¼ Tasse Mandeln hinzufügen und erneut verrühren.
3. Zu Bällchen formen und mit Honig bestreichen. Anschließend in den restlichen Mandeln wälzen.

Fertig!