

Ägyptische Dattel-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Ägypten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl
1	Glas	Milch
	Etwas	Hefe
	Etwas	Puderzucker
	Etwas	Dattel

Anleitung:

1. Schritt Datteln entkernen und in kleine stücke schneiden, mit etwas ca 1 EL Butter und wenig Wasser in einem Topf cremig weich kochen.
2. Schritt Butter in einem Topf schmelzen, Mehl in eine hohe Schüssel geben und mit der erkalteten Butter verkneten. Milch und Hefe dazu geben und durchkneten bis der Teig nicht mehr klebt und geschmeidig ist.
3. Schritt EL große stücke von dem Teig abnehmen nehmen und mit etwas erkalteter Dattel creme füllen.
4. Schritt Dann auf ein mit Packpapier ausgelegtes blech legen und in den Ofen geben so lange bis die Dattelkekse etwas Farbe angenommen haben. Ca. 10 min bei 150 Grad. VORSICHT!! Die Kekse sollten nicht arg braun werden.
5. Schritt Wenn die Kekse noch warm sind, mit Puderzucker bestäuben