

Orientalische - Dattelplätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
20	Gramm	Zucker, braun
1	Prise	Salz
175	Gramm	Mehl, (Type 1050)
3	Essl.	Rosenwasser
		Für die Füllung:
150	Gramm	Dattel(n), getrocknete, entsteinte
20	Gramm	Butter
4	Essl.	Rosenwasser

FÜR DIE GLASUR

100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Rosenwasser

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zucker, Salz, Mehl und Rosenwasser zu einem Teig verkneten. Kühl stellen.

Die Datteln klein hacken, Butter in der Pfanne erhitzen. Die Datteln darin etwa 3 Minuten braten. Rosenwasser einrühren und 1-2 Minuten die Fruchtmasse sämig einkochen.

Teig in 16 Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Kreisen (Durchmesser etwa 9 cm) ausrollen. Etwas Füllung in die Mitte geben, zuklappen und ein rundes Gebäckstück formen. Die Nahtstellen müssen gut geschlossen sein. Plätzchen aufs Blech setzten (Backpapier verwenden) und bei etwa 160 Grad 25-30 Minuten backen.

Wer mag, kann aus 100g Puderzucker und 1 EL Rosenwasser eine Glasur herstellen und die Plätzchen damit überziehen.