

Orientalische - Dattelplätzchen 2

Zutaten für: 26 Portionen

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Dinkelmehl Type 630
1/4	Teel.	Weinsteinbackpulver
125	Gramm	Butter, kalte, in kleinen Stücken
50	Gramm	Zucker
		Salz
1	Teel.	Vanillepaste
5	Essl.	Milch

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Soft-Datteln
1/2	Teel.	Orangenschale, bio, fein abgerieben
60	ml	Orangensaft, frisch gepresst
1	Messersp.	Zimtpulver
1	Teel.	Orangenblütenwasser
20	Gramm	Walnusskerne
2	Teel.	Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

3	Essl.	Puderezucker zum Bestäuben
---	-------	----------------------------

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 55 Minuten

Ruhezeit ca. 2 Stunden

Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

Gesamtzeit ca. 3 Stunden 40 Minuten

Benötigt werden außerdem: Rollholz, Ausstecher in Blütenform (5 cm Ø), Papierstreifen

1. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, mit der Butter in einer Schüssel mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) vermischen, bis die Masse bröselig wird. Zucker, 1 Prise Salz, Vanillepaste und Milch zugeben, zügig zum glatten Teig verkneten. Teig zum flachen Ziegel formen und in Klarsichtfolie wickeln, mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Für die Füllung Datteln in kleine Würfel schneiden, mit Orangenschale, -saft und Zimt aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten kochen. Orangenblütenwasser zugeben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Masse abkühlen lassen.

3. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Nüsse fein hacken, mit Zitronensaft unter die Dattelmasse mischen.

4. Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz ca. 3 mm dünn ausrollen. Je 1/2 TL Dattelfüllung in kleinen Klecksen mit ca. 3 cm Abstand in 4 - 5 Reihen auf der Teigplatte verteilen.

5. Restliche Teighälfte wie oben beschrieben ausrollen. Platte mithilfe des Rollholzes aufrollen, anschließend über der Platte mit

Orientalische - Dattelplätzchen 2

(Fortsetzung)

der Füllung wieder abrollen und rund um die Dattelfüllungen leicht andrücken. Mit dem Ausstecher blütenförmige Plätzchen ausstechen und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Teigreste und restliche Füllung ebenso verarbeiten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 170 Grad) nacheinander jeweils ca. 20 Minuten backen.

6. Auf Gittern abkühlen lassen. Fertige Kekse mit Papierstreifen in verschiedenen Mustern belegen und mit Puderzucker bestäuben. Papierstreifen entfernen.

Pro Stück 1 g E, 5 g F, 12 g KH = 100 kcal (419 kJ)

Tip: Gebackene Plätzchen erst kurz vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Info: In Blechdosen zwischen Backpapier ca. 4 Wochen haltbar