

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 11: Dattelröllchen



Teig:

100 g Datteln (entsteint, getrocknet und ungeschwefelt)

300 g Mehl

1 EL Vanillezucker

50 g Zitronat

2 Messerspitzen Lebkuchengewürz

50 g flüssigen Honig

150 g Butter

1 Ei

Dekoration:

100 g Schokolade

Nach Wunsch Zuckerdekor oder Goldstaub

Zubereitung:

Datteln, Mehl, Vanillezucker, Zitronat und Lebkuchengewürz in der Küchenmaschine vermengen und fein reiben. Nacheinander Honig, Butter und Ei dazugeben, bis das Ganze einen glatten Mürbteig ergibt. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen und in Rechtecke von etwa 5 mal 6 cm ausschneiden.

Danach etwa 12 entsteinte, getrocknete und ungeschwefelte Datteln klein schneiden – am besten die Datteln dabei der Länge nach in 5 Teile schneiden und in jedes Rechteck ein Stück Dattel legen und zu einem Röllchen formen.

Die Röllchen können Sie dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei ca. 170°C 15-20 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Zum Schluss die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Dattelröllchen mit beiden Enden in die Schokolade tauchen und mit Zuckerdekor bestreuen. Alternativ können Sie aber auch die Glasur aushärten lassen und mit Goldstaub bestreichen.