





# Dattelkekse

Knusprige Plätzchen mit einem Belag aus Datteln und Haferflocken schmecken nicht nur zu Weihnachten.

etwa 75 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

50 g Haferflocken

### Dattel-Belag:

200 g getrocknete Datteln ohne Stein

50 g Butter

100 g Zucker

50 g Haferflocken

1 Ei (Größe M)

## Wie backe ich leckere Dattelkekse?:

### 1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Rollen formen (Ø etwa 3 cm), auf ein Brett legen und **über Nacht** kalt stellen oder für etwa 1 Std. in das Gefrierfach stellen.

### 2 Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**3 Dattel-Belag zubereiten:**

Datteln fein würfeln, etwa 1 Esslöffel zum Verzieren beiseitestellen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Datteln, Zucker und Haferflocken hinzufügen und alles unter ständigem Rühren leicht anrösten. Masse in eine Rührschüssel geben, leicht abkühlen lassen. Ei unterrühren und die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf den Teigtalern verteilen. Dattelstückchen darauf legen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Dattelkekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dattelkekse mit Puderzucker bestreuen.
- In einer gut schließenden Dose kann man die Dattelkekse etwa 2 Wochen aufbewahren.