

## Rezept

# Dattelröllchen

Ein Rezept von Dattelröllchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> getrocknete Datteln	je 200 g Mandeln und Walnusskerne
<b>100 g</b> ungesalzene Pistazienkerne	<b>7 EL</b> Honig
Saft von 1 Zitrone	<b>4 EL</b> Rosenwasser
1/4 TL Kardamompulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>2</b> Bögen runder Yufka-Teig (ca. 280 g)	<b>100 g</b> Butter
Backpapier für das Blech	Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 24 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Die Datteln entsteinen und mit den Nüssen und Pistazien im Blitzhacker zerkleinern. Mit Honig, Zitronensaft, Rosenwasser und Gewürzen vermengen.

---

2. Die Teigbögen vierteln, jedes Viertel nochmals dritteln. Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen.

---

3. Backofen auf 200° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Die Dattelmasse in 24 Röllchen formen. Jeweils 1 Röllchen auf das breite Ende von 1 Teigdreieck legen, Teig darüber rollen, die Seiten darüber einschlagen und zur Spitze hin fertig aufrollen.

---

4. Die Röllchen mit Butter bestreichen, auf das Blech legen und im Backofen (Mitte, Umluft 175°) in 20-25 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Abkühlen lassen und mit Puderzucker überstäuben.