

Rezept

Dattelröllchen

Ein Rezept von Dattelröllchen, am 19.04.2024

Zutaten

250 g getrocknete Datteln	je 200 g Mandeln und Walnusskerne
100 g ungesalzene Pistazienkerne	7 EL Honig
Saft von 1 Zitrone	4 EL Rosenwasser
1/4 TL Kardamompulver	1 TL Zimtpulver
2 Bögen runder Yufka-Teig (ca. 280 g)	100 g 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.