

Rezept

Datteltarte

Ein Rezept von Datteltarte, am 18.06.2026

Zutaten

250 g saftige Datteln	250 g Mehl
2 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
Salz	1-2 EL saure Sahne
125 g kalte Butter	200 g Marzipanrohmasse
2-3 EL Zitronensaft	2 EL gehackte Pistazienkerne
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Die Datteln aufschlitzen und entsteinen.

2. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Saure Sahne und Butter in Stücken dazugeben, zu einem glatten Teig kneten.

3. Den Teig zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie rund ausrollen, in die Form legen und einen kleinen Rand hochziehen.

4. Die Marzipanrohmasse würfeln, zerdrücken und mit Zitronensaft verrühren. Auf den Teig geben und mit Datteln belegen. Die Tarte im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Mit Pistazien bestreuen.