

Rezept

Gefüllte Dattelplätzchen

Ein Rezept von Gefüllte Dattelplätzchen, am 04.10.2024

Zutaten

100 g Butter	20 g brauner Zucker
1 Prise Salz	175 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten
3 EL Rosenwasser	150 g getrocknete entsteinte Datteln
20 g Butter	4 EL Rosenwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Zucker, Salz, Mehl und Rosenwasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Füllung die Datteln sehr fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Datteln darin unter Rühren 3 Min. braten. Das Rosenwasser einrühren und die Fruchtmasse in 1-2 Min. sämig einkochen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 16 Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Kreisen (ca. 9 cm Ø) ausrollen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben. Die Ränder darüberklappen und ein rundes Gebäckstück formen. Nahtstellen gut andrücken.
4. Die Plätzchen mit der Nahtstelle nach unten aufs Blech setzen. Mit einer Gabel ein Gittermuster eindrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 25-30 Min. goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, auskühlen lassen.