

Rezept

Knusperröllchen mit Nuss-Dattel Füllung

Ein Rezept von Knusperröllchen mit Nuss-Dattel Füllung, am 20.05.2026

Zutaten

250 g Yufkateig (ca. 10 rechteckige Blätter; ersatzweise Filoteig)

200 g Walnuskerne

1 Bio-Orange

6 EL Honig

1 TL Zimtpulver

200 g weiche getrocknete Datteln (z. B. Medjool)

200 g Mandeln

60 g Pistazienkerne

4 EL Zitronensaft

¼ TL gemahlener Kardamom

100 g Butter

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Teig 30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen die Datteln halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mandeln, Walnüsse und Pistazien portionsweise im Blitzhacker grob zerkleinern. Die Nussmasse mit den Datteln mischen und portionsweise im Blitzhacker noch feiner zerkleinern - besser nicht zu viel Nussmischung auf einmal nehmen, sonst könnte das Gerät heiß laufen.
2. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. 5 EL Orangensaft, Orangenschale, Zitronensaft, Honig, Kardamom und Zimtpulver gründlich mit der Nuss-Dattel-Masse mischen. Die Masse in 20 etwa gleich große Portionen teilen und daraus jeweils ca. 10 cm lange Röllchen formen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Die Teigblätter einzeln auslegen und einmal quer halbieren. Je ein Röllchen auf den unteren Rand eines Teigstreifens legen, sodass links und rechts noch ein wenig Rand bleibt. Diese Ränder über die gesamte Länge des Teigstreifens nach innen über die Füllung schlagen, dann den Teig der Länge nach über die Füllung nach oben aufrollen.
4. Die Röllchen ringsum mit Butter bestreichen und mit der Nahtseite nach unten auf das Blech legen. Im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun und knusprig backen, dabei einmal wenden. Die Knusperröllchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.