

Rezept

Nuss-Dattel-Schnecken

Ein Rezept von Nuss-Dattel-Schnecken, am 13.12.2025

Zutaten

Für den Teig

40 g	Datteln	100 ml	Mandeldrink
350 g	Dinkelmehl (Type 630)	21 g	frische Hefe (½ Würfel)
1	Ei (M)	30 g	Halbfettmargarine

Für die Füllung

40 g	Halbfettmargarine	30 g	Haselnussmus
40 g	gemahlene Haselnusskerne	1 TL	Zimtpulver

Ausserdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 5 g F, 3 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Datteln klein schneiden, in einen hohen Rührbecher geben und mit 30 ml warmem Wasser übergießen. Ungefähr 10 Min. stehen lassen, dann mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Den Mandeldrink handwarm erwärmen. Mit dem Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefe darüberbröckeln und kurz unterrühren. Den Vorteig abdecken und 10 Min. stehen lassen.
3. Anschließend das Ei, das Dattelmus und die Margarine in Flöckchen zum Vorteig geben, alles verkneten und den Teig abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Inzwischen die Margarine und das Haselnussmus in einem Topf erwärmen und schmelzen lassen, danach vom Herd nehmen. Gemahlene Haselnusskerne und Zimt einrühren.
5. Den Ofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig am Ende der Gehzeit auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 × 25 cm ausrollen. Die Nussfüllung darauf verstreichen.

6. Den Teig von der Längsseite her fest aufrollen, in 18 Stücke aufteilen und diese auf das vorbereitete Blech setzen. Mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Min. ruhen lassen.

7. Anschließend die Nuss-Dattel-Schnecken im vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.