Rezept

Zatar-Cracker mit Dattelcreme

Ein Rezept von Zatar-Cracker mit Dattelcreme, am 12.10.2024

Zutaten

	FÜR DIE CRACKER
40 g	gemahlene Walnüsse
1/2 TL	Meersalz
40 g	Schafskäse (Feta)
	FÜR DIE DATTELCREME
40 g	Mandeln (mit oder ohne Haut)
3 EL	Orangensaft
1/4 TL	Zimtpulver
	Meersalz
	Chiliflocken (nach Belieben)
	Zatar zum Bestreuen
150 g	Mehl (Type 550)
2 EL	Zatar (gibt es in Online-Shops zu kaufen)
50 ml	Olivenöl
1 TL	Honig
80 g	Medjool-Datteln (5-6 Stück)
75 g	Schafskäse (Feta) oder Ziegenfrischkäse
1 EL	Honig
1 Prise	frisch gemahlene Muskatnuss
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	AUSSERDEM

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 35 - 40 CRACKER | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Zuerst die Cracker zubereiten: Den Backofen auf 180° vorheizen. Mehl, Walnüsse, 1 ½ EL Zatar und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Dann Olivenöl und 2 - 3 EL Wasser dazugeben, den Feta möglichst fein darüberkrümeln. Alle Zutaten erst mit einer Gabel grob vermengen, dann von Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten (ist er zu trocken, teelöffelweise mehr Wasser dazugeben, ist er zu klebrig, ein wenig mehr Mehl).

2. Den Teig zwischen zwei Bogen Backpapier 2 - 3 mm dick ausrollen, dann samt dem Backpapier auf ein Backblech ziehen, oberes Papier abnehmen. Den Teig mit einem Teigrädchen oder Messer in Rauten oder Quadrate schneiden (die Cracker können ohne Abstand gebacken werden). Honig mit 2 EL Wasser verrühren, die Teigstücke damit bestreichen und noch mit etwas Zatar bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 16 - 18 Min. goldbraun backen. (Falls die ungleichmäßigen Randstücke zu schnell bräunen, diese einfach etwas früher herausnehmen). Cracker vollständig auskühlen lassen. Sie halten sich luftdicht verschlossen bis zu 1 Woche.

3. Für die Dattelcreme die Datteln entsteinen und grob hacken. Dann mit den Mandeln in der Küchenmaschine (mit Messereinsatz) fein zerkleinern, dann die restlichen Zutaten ebenfalls dazugeben. Alles zu einer sämigen Creme mixen und abschmecken. Mit den Crackern servieren. Gut abgedeckt hält sich die Dattelcreme einige Tage im Kühlschrank.