

Zutaten

- Teig: x2
- 220 g Mehl
- 120 g kalte Butterwürfel
- 20 g Honig
- 20 g Wasser
- 4 Tropfen Rosenwasser
- Prise Salz
- Füllung: x1,5
- 50 g Mandelmehl
- 100 g getrocknete Datteln sehr fein gewürfelt
- 20 g geschmolzene Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Zimt
- Puderzucker zum Bestäuben

Backen, Kuchen

Gefüllte Teigtaschen mit Datteln

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für gefüllte Teigtaschen mit Datteln. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Mehl und Butterwürfel zu Streusel verreiben, dann mit wenig kneten die restlichen Zutaten einarbeiten.
2. Mandelmehl, Datteln und geschmolzene Butter mit Zucker und Zimt vermischen, bis eine kompakte Masse entsteht. Evtl. noch etwas geschmolzene Butter hinzufügen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (Durchmesser 5 cm) Kreise ausstechen. In die Mitte eines jeden Kreises etwas von Füllung geben, so dass sich diese aber noch gut zusammenklappen lassen. Die Ränder zusammendrücken und die Spitzen leicht nach innen zu einer Hörnchenform biegen.
3. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen bei 170 °C ca. 15-20 Minuten backen.