

Dattelsterne

Anzahl Personen: 10

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
100 g	Kokosöl, flüssig	
1 Stk.	Ei, Zimmertemperatur	
1 Prise	Salz	
1 Stk.	Orange unbehandelt	Schale abreiben
120 g	Haselnüsse	
120 g	Datteln*	entsteinen, in Stücke schneiden
180 g	Dinkel oder Weizen	fein mahlen
0.5 KL	Backpulver	
1 Stk.	Eigelb	
30 Stk.	Haselnüsse	

Anleitung

1. Kokosöl, Eier, Salz und Orangenschale gut verrühren (von Hand reicht).
2. Ca. 2/3 der Nüsse und Datteln im Cutter oder Vitamix sehr fein mahlen, zugeben. Die restlichen Nüsse und Datteln mittelfein hacken, zugeben.
3. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen. Ist der Teig bröcklig, etwas Wasser zugeben.
4. Teig ca. 7 mm dick zwischen zwei Plastik ausrollen und Sterne (oder andere Formen) ausstechen. Ofen auf 200 C° vorheizen.
5. Sterne auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb betreiben und in die Mitte eine Haselnuss setzen.
6. Die Sterne in der Ofenmitte 10 - 12 Minuten backen bis sie leicht Farbe angenommen haben. Auskühlen lassen und in einer verschlossenen Dose aufbewahren.

* für dieses Rezept sollten die Datteln aus dem Kühlschrank kommen oder nicht zu weich sein. Sonst klebt die Masse zusammen.

