

Dattelschnittchen



Zubereitungszeit

40 Minuten + 30 Minuten marinieren + 30-35 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 160 kcal

Eiweiss: 22 g

Fett: 9 g

Kohlenhydrate: 19 g

Zutaten für 25 Stück

1 Blech à ca. 26 × 16 cm

100 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

0.5 Bio-Zitrone

100 g Mehl

Füllung

0.5 Bio-Zitrone

200 g Datteln

2 EL Honig

Streusel

80 g Butter

80 g Mehl

50 g gehackte ungesalzene Pistazien

30 g Kokosraspel

80 g Zucker

Zubereitung

1. Für die Füllung Zitrone auspressen. Datteln halbieren und entkernen. Mit Zitronensaft und Honig mischen. 30 Minuten marinieren. Für die Streusel Butter schmelzen. Restliche Zutaten beifügen und alles mit einer Gabel krümelig mischen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig rühren. Eier dazurühren. Zitronenschale fein dazureiben, Zitrone auspressen, Saft beifügen. Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig ins Blech geben, glatt streichen. Datteln in den Teig drücken. Streusel darüber verteilen. In der unteren Ofenhälfte 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. In Rechtecke schneiden.