

Dattelkekse

Was du brauchst:

- 350g Dinkelmehl, gesiebt
- 200g Datteln, getrocknet u. ungeschwefelt
- 100ml heißes Wasser
- 1 EL Vanillepaste
- 100g kalte Butter in Stücken
- optional Puder-Birkenzucker zum bestreuen



Die Datteln in grobe Stücke schneiden und in einer mittelgroßen Schüssel mit dem heißen Wasser übergießen. Zudeckt ca. 60 Minuten oder über Nacht ziehen lassen. Nach der Einweichzeit die Datteln mit dem Wasser sehr fein pürieren. Je länger die Masse püriert wird, umso feiner werden später die Kekse.

Das gesiebte Mehl und die Vanille mit der Dattelpaste vermischen und rasch die kalten Butterstücke einkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig nochmal durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem beliebigen Ausstecher Kekse ausstechen und mit ein wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backrohr für ca. 10 Minuten backen.

Nach der Backzeit vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Tipp:

Trocken in einer Keksdose gelagert, halten die Kekse 2 -3 Wochen.

Bei Bedarf die Kekse dünn mit Birkenzucker bestreuen – sie schmecken aber auch ohne herrlich!