

DATTELTALER

Zutaten
(für ca. 70 Stück)
Mürbeteig:
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei (M)
100 ml Albaöl (90 g)
250 g Dinkelmehl (Typ 630)
Füllung:
250 g Softdatteln
3 EL kochendes Wasser
¼ TL Zimt
1 Prise Salz
1 EL Albaöl
50 g Creme Fraiche
1 TL Zitronenabrieb
1 EL Zitronensaft
100 g gemahlene Mandeln
30 g Sesam

Zubereitung
Vor der Teigherstellung die Datteln in kleine Stücke schneiden, mit dem kochenden Wasser übergießen und beiseitestellen.
Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig rühren und Salz hinzugeben.
Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen.
Das Dinkelmehl hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.
In Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen.
Für die Füllung die Datteln mit einem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten.
Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.
Den Mürbeteig zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem etwa 0,5 cm dünnen und ca. 40 x 20 cm großen Rechteck ausrollen.
Das obere Backpapier abziehen. Die Dattelmasse auf dem Mürbeteig verstreichen. Von der Längsseite fest aufrollen. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten ins Gefrierfach legen.
Anschließend in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Beide Bleche gleichzeitig abbacken.
Backen: ca. 20 Minuten bei 160 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen.
Auskühlen lassen.

Nährwertinformation pro Stück:
54 kcal | 3 g Fett | 1 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | 4 mg Cholesterin

Albaöl®