

Vegetarische Rezepte

Dattelschnitten

Gattung: Dessert, Süßspeisen, Backen

		Belag	
500 g	entsteinte Datteln	15 g	Butter
1/2	Tas. Farinzucker		Zimt
3/4	Tas. heißes Wasser		
		Teig	
1	Tas. Weizenmehl	1/4	Tas. Butter
1,50	Tas. Hafermehl o. - Haferflocken	1	Tas. Farinzucker
		1/2	Tas. Walnüsse, grob gemahlen

Für den Belag:

Die Datteln grob hacken. Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Umrühren zum Kochen bringen. Die Hitze verringern und so lange weiterrühren, bis die Mischung die Konsistenz einer dicken Creme hat. Abkühlen lassen.

Für den Teig:

Die Butter weich werden lassen, alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Es soll eine möglichst homogene Masse von leicht körniger Konsistenz entstehen.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf eine gebutterte Form geben, den Belag darauf ausbreiten und mit dem restlichen Teig bedecken. Bei mittlerer Hitze ungefähr 25 Minuten backen.