

Weihnachtsbacken Rezepte

Dattel Rosen Monde

Gattung: Gebäck, Backen, Dörrobst, Plätzchen, Weihnachten

FÜR DEN TEIG

400 g	Mehl	7	Essl.	Wasser (1)
1	Msp. Salz	2	Essl.	Butterschmalz
20 g	Hefe			Maismehl
190 ml	lauwarmes Wasser, davon			

FÜR DEN BELAG

50 g	Pinienkerne	0,33		geh. TL Kardamom
200 g	Datteln; frisch, - ersatzweise getroc	2	Essl.	Butter; zum Einpinseln Rosenwasser
150 g	Creme fraiche	1	Essl.	Puderzucker

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit lauwarmem Wasser (1) verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Ofen auf 225 Grad vorheizen. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne goldgelb rösten. Datteln halbieren, entkernen, in kleine Stückchen schneiden, dann mit den Pinienkernen und der Creme fraiche verrühren und mit Kardamom würzen. Den Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, daraus etwa 16 gleich große Rechtecke schneiden. Einen länglichen Streifen Füllung in der Mitte jedes Rechteckes geben, Teigblätter anfeuchten. Die kürzere Seite des Teiges über die Füllung klappen, Ränder fest andrücken, dann den Teig aufrollen, die Teigenden fest zusammendrehen und die Rollen halbmondförmig biegen. Blech einmehlen. Die Halbmonde, wenn nötig eingemehlt, vorsichtig mit dem Teigheber auf das Blech heben. Mit etwas geschmolzener Butter einpinseln, 20 bis 25 Minuten backen. Rosenwasser und Puderzucker gut verrühren und die noch heißen Halbmonde damit einpinseln. Eine Prise Puderzucker darüber macht sich sehr gut.