



Dattelschnittchen

Ergibt ca. 25 Stück
Für 1 Blech à ca. 26 × 16 cm

100 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
½ Bio-Zitrone
100 g Mehl

Füllung:

½ 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

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.

Zubereitung ca. 40 Minuten
+ 30 Minuten marinieren
+ 30–35 Minuten backen

Pro Stück ca. 22 g Eiweiss, 9 g Fett,
19 g Kohlenhydrate, 690 kJ/160 kcal