

Dattel - Mandel - Kekse

Zutaten:

- 200 g frische Datteln (entsteint)
- 100 g gehackte Mandeln (oder auch Haselnüsse oder Kürbiskerne)
- 250 g Dinkelmehl
- 125 g kalte Butter bzw. reine Pflanzenmargarine
- 100 g Zucker
- ¼ TL Natron
- 1 EL Joghurt oder Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft



Zubereitung:

- 1.) Datteln fein hacken oder pürieren und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Rolle (oder zwei kleineren Rollen) formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
- 2.) Die Rolle(n) in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für 12-15 Minuten backen.
- 3.) Nach Belieben mit Glasur bestreichen.