

Dattelbrötchen

Zutaten für 16 kleine Dattelbrötchen:

- 350 g Weizenmehl
- 250 g Magerquark
- 60 ml Rapsöl
- 120 g Datteln (ungeschwefelt)
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Apfel (optional)



Zum Bestreichen

- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 6 EL Milch

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Dattelbrötchen backen - so gehts:

1. Gib die Datteln in einen hohen Messbecher und bedecke sie knapp mit heißem Wasser. Lasse sie für 30 Minuten quellen. Püriere die Datteln dann mit dem Einweichwasser zu einem cremigen Dattelmus.
2. Fülle nun alle Zutaten in eine Rührschüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig. Sollte der Teig noch etwas klebrig sein, so füge etwas mehr Mehl hinzu. Wer möchte, fügt nun noch Apfelstückchen hinzu. So schmecken die Brötchen fast wie Apfelkuchen. Es eignen sich zum Verfeinern auch Cranberries, Nüsse, Rosinen oder andere Trockenfrüchte.
3. Belege ein Backblech mit Backpapier und heize den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vor.

4. Teile den Teig in 16 kleine Teile und forme daraus kleine Brötchen. Am besten gelingt es dir, wenn du die Teiglinge vor dem Formen in etwas Mehl wälzt.
5. Lege die Brötchen mit etwas Abstand auf das Backblech und bestreiche sie mit einer Mischung aus Eigelb und Milch.
6. Nun geht es für deine Dattelbrötchen für 30 Minuten in den Backofen.

Zubereitung mit dem Thermomix

Zubereitung mit dem Thermomix Du kannst die Dattelbrötchen auch ganz einfach und schnell im Thermomix zubereiten. Dafür gibst du zuerst die Datteln mit etwas Wasser in den Mixtopf und lässt sie 30 Minuten quellen. Dann pürierst du sie 7 Sekunden auf Stufe 10, gib anschließend alle anderen Zutaten hinzu und knete auf Knetstufe für 25 Sekunden den Dattel-Quark-Öl-Teig.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).