




Dattel-Kokos-Kekse

 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
45min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Dattel, getrocknet	150 g
Butter	150 g
Puderzucker	400 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Kokosraspel	150 g
weißer Rum	4 EL
Zitronen	1 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Datteln fein hacken. In einer Schüssel Butter, 200 g Puderzucker, Salz und Ei mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Mehl, 100 g Kokosraspel, 1 EL Rum und Datteln zugeben und alles miteinander verkneten.
2. Teig auf eine bemehlte Fläche zu eckigen Stangen (ca. 34 x 3 cm) formen und in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teigstangen in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Zitronensaft mit übrigem Puderzucker und Rum zu einem Guss verrühren. Ränder der Dattel-Kokos-Kekse damit dünn bestreichen, in restliche Kokosraspel tauchen und fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 333 kcal

Kohlenhydrate 54 g

Eiweiß 3 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 12 g
