



Kleine Dattelbrote

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Soft Datteln, getrocknet und entsteint	300 g
Butter	200 g
Brauner Zucker	180 g
Zimt	0.5 TL
Salz	
Eier	2 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	300 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Backpulver	2 TL
Milch	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Datteln grob hacken.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker, Zimt und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Erst Quark, dann Datteln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterkneten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen und zu kleinen Brotformen, dabei nicht zu stark kneten. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Brote dünn mit Milch bepinseln und im Backofen ca. 35 Min. goldbraun backen.
4. Kleine Dattelbrote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Mit etwas Butter bestrichen schmecken die Dattelbrote besonders gut.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	703 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g