



Menge 2 - 4 Törtchen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

DATTELTÖRTCHEN

Kleine Hefetörtchen mit Dattel-Pistazien-Füllung - wie aus 1001 Nacht!



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte die zerbröckelte Hefe mit ½ EL Zucker und etwas lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt gehen lassen, bis die Hefe aufgegangen ist.
- 2.** Butter schmelzen, zusammen mit restlicher Milch, ½ EL Zucker und Salz hinzufügen und den Teig kneten, bis er Blasen wirft.
- 3.** Für die Füllung Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Eiweiß mit restlichem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Datteln ggf. entkernen, klein schneiden und mit Pistazien und Orangenschale mischen, dann Eischnee unterziehen.
- 4.** Kleine, feuerfeste Förmchen mit etwas Fett austreichen, mit dem Teig auslegen und die Füllung hineingeben. Nochmals eine Zeitlang gehen lassen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 190 °C (Umluft 170 °C) ca. 15-20 Minuten backen.

Zutaten

150 g	Mehl
10 g	frische Hefe
2 EL	Diamant Feinster Zucker
75 ml	Milch
75 g	Butter
1 Prise	Salz
1	Bio-Orange
1	Eiweiß
100 g	Datteln
40 g	gehackte Pistazien
	Fett für die Förmchen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.