



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Dattelgebäck

Hurmali Kurabiye



2 Gläser fein gehackte Datteln  
½ Pkg Margarine (125 g)  
½ Glas gehackte Walnüsse  
½ Glas Milch  
½ Glas Reisstärke  
1 Glas Mehl  
Aufnehmbare Menge Maisstärke  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 Glas Puderzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
½ Pkg Backpulver (5 g)  
2 EL Kakao  
Für die Oberfläche:  
1 Teeglas Kokosraspel  
1 Eiweiss

- # In eine Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker, ein Ei, ein Eigelb und Milch geben und vermischen bis eine breiähnliche Konsistenz erreicht wird.
- # Maismehl, Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakao hinzugeben und mit dem Kneten beginnen. Einen Teig kneten, der nicht mehr an der Hand klebt und hierzu nach und nach Maisstärke hinzugeben.
- # Schließlich gehackte Datteln und grob gehackte Walnüsse hinzugeben und die Datteln ohne zu zerdrücken kneten.
- # Vom Teig Stücke in der Grösse einer Walnuss entnehmen und ovale Klösschen formen.
- # Die Plätzchen zuersts in Eiweiss und anschliessend in Kokosraspel eindunken und in ein eingeeöltes Backblech einreihen.
- # Das Backblech im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und backen bis die Kokos leicht gelblich wird.
- # Die Plätzchen im Backofen abkühlen lassen und anschliessend servieren.

**Tipp:** Reismehl verleiht den Plätzchen eine knackige aber keine harte Eigenschaft.