

Vollkorn - Plätzchen mit Datteln

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten Teig:		
130	Gramm	Mehl
130	Gramm	Vollkornmehl
200	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Beutel	Müller's Vanillinzucker
1		Ei
1	Beutel	Müller's Backpulver
90	Gramm	Getrocknete Datteln
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver vermischen. Die Datteln entsteinen und kleinhacken.

Butter und Zucker schaumig rühren. Das Ei hinzufügen. Die Mehl-Backpulver-Mischung darübersieben und alles vermischen. Zum Schluß die Datteln unterrühren.

Den Teig mit einem Löffel in walnußgroßen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 15-20 Minuten Backhitze: ca. 200°C