



**Zubereitungszeit:**  
35 min

# Walnuss-Dattel-Cookies



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: ca. 107 kcal  
Eiweiß: ca. 1,6 g Fett: ca. 5,8 g  
Kohlenhydrate: ca. 12,7 g

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** (160 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Honig und das Mark der Vanilleschote cremig rühren, anschließend das Eiweiß unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Buttermasse geben. Zu einem glatten Teig verkneten.
4. Datteln, Walnüsse und Schokolade unterheben.
5. Aus dem Teig **walnussgroße Kugeln** formen, mit Abstand auf das Backblech legen und leicht flach drücken (ca. 5 cm Durchmesser).
6. Die Cookies ca. **12 Minuten backen**, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
7. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.

## Zutaten für 30 Portionen :

120 g Butter, zimmerwarm  
75 g Honig  
1 Vanilleschote  
1 Eiweiß  
120 g helles Vollkornmehl  
90 g Weizenmehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
 $\frac{1}{4}$  TL Salz  
180 g Datteln, fein gehackt  
65 g kalifornische Walnüsse, fein gerieben  
85 g Zartbitterschokoladen-Chips oder gehackte Zartbitterschokolade