

Dattel-Schoko-Kekse mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	100 kcal/ 450 kJ	Fett:	6 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	12 g	ungesättigte Fettsäuren:	3 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Vanillestange längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Butter, Honig und Vanillemark in einer Schüssel gut vermischen. Anschließend das Eiweiß hinzufügen und den Teig schlagen, bis er glatt ist.
3. Vollkornmehl, Weizenmehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Das Mehl zu der ersten Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Datteln, Walnüsse und Schokolade hinzufügen und gut verrühren. Der fertige Teig wird relativ steif und fest sein.
4. Mit den Händen aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit einem Abstand von 8 Zentimetern auf das vorbereitete Backblech legen. Mit den Fingern jede Kugel flach drücken, sodass sie ungefähr fünf Zentimeter dick ist. Die Cookies ca. 12 Minuten backen, bis sie am Rand leicht braun und fluffig werden. Anschließend für einige Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Mit dem verbliebenen Teig ebenso verfahren.
5. In einem luftdichten Behälter aufbewahren oder ggf. einfrieren.

Zutaten für 30 Portionen :

- 120 g Butter, Raumtemperatur
- 75 g Honig
- 1 Vanillestange
- 1 Eiweiß
- 120 g helles Vollkornmehl
- 90 g Weizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 180 g Datteln, fein gehackt
- 65 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 85 g Bitterschokoladenchips oder gehackte Bitterschokolade