Dattelschnitten mit Karamell-Glasur

Fruchtig, knackig, lecker!

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten

- 150 g Datteln, entkernt
- 100 g Walnüsse
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- ¼ TL Salz
- evtl. etwas Milch

Für die Glasur

90 g Brauner Zucker
40 g Butter
2 EL Sahne

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Eier verquirlen.
4. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen.
5. Datteln in kleine Stücke schneiden.
6. Walnüsse hacken.
7. Alle Zutaten zu der Eimasse geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
8. Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Da der Teig ziemliich klebrig ist, einfach eine Bahn Frischhaltefolie zwischen Teig und Nudelholz legen und ihn dann ausrollen.
9. Ca. 20-25 Minuten backen. Danach leicht abkühlen lassen und in Würfel, Streifen oder Rauten schneiden.
10. Für die Glasur Butter, Zucker und Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ungefähr zwei Minuten köcheln lassen und dann zügig auf den Dattelschnitten verteilen. Ich habe das mit einem Silikon-Pinsel gemacht.
11. Wer mag, kann als Deko auf jedes Teil noch eine halbe Dattel oder eine Walnusshälfte auf das noch nicht getrocknete Karamell legen.