

Schoko-Haselnuss-Plätzchen aus der Küche von Alexandra Prüß

Zutaten

200 g (getrocknet und entsteint) Soft-Datteln

200 g Dinkelmehl Typ 1050

75 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g 75-prozentige Zartbitterschokolade

50 g Roh- oder Backkakao

150 g zimmerwarme Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Vanille

100 g ganze Mandeln oder Haselnüsse



Zubereitung

Datteln mit heißem Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen. Anschließend das Einweichwasser bis auf circa 30 ml abgießen und alles zusammen fein pürieren.

Dinkelmehl, gemahlene Haselnüsse und Mandeln sowie Backkakao miteinander vermischen. Die Schokolade raspeln und zufügen, Butter, Eier, eine Prise Salz und nach Belieben eine Prise gemahlene Vanille zur Dattelmasse geben. Mit dem Handrührgerät verrühren, dann die Mehlmischung unterrühren. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Keksteig zu einer Rolle formen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen und auf zwei Bleche Backpapier legen.

Keksteig zu kleinen Kugeln formen, mit dem Finger eine Mulde machen und Mandeln oder Haselnüsse hineinlegen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.