

Shiba Dattelkekse

Dauer: 1 Stunde
Aufwand: Einfach

Zutaten

350 g	Weichweizengrieß
150 g	Butter (zerschmolzen)
60 ml	Sonnenblumenöl
125 g	Weizenmehl
30 g	Maismehl
90 g	Puderzucker
1 TL	Muskatnuss oder Mahlab
¼ TL	Salz
1 TL	Backpulver
70 ml	Milch
1 TL	Rosenwasser
1 TL	Vanilleextrakt



Für die Füllung

250 g	Medjool Datteln oder Dattelpaste
1 TL	Zimt

Sonstiges

Maamoulform (oder Keksförmchen)

Zubereitung

1. Weichweizengrieß in eine Schüssel geben. Die geschmolzene Butter und das Öl darüber gießen. Alles gut vermengen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für ca. 4 Stunden ruhen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag Mehl, Maismehl, Puderzucker, Muskatnuss, Salz und Backpulver hinzufügen und vorsichtig mit den Händen verkneten.
3. In der Mitte eine Mulde formen und die flüssigen Zutaten wie Milch, Rosenwasser und Vanilleextrakt hinzufügen. Vorsichtig mit den anderen Zutaten zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und beiseite stellen.

4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Währenddessen Dattelpaste und Zimt gut vermengen und kleine Kugeln mit ca. 1-2 cm Durchmesser formen. Dabei können die Hände mit lauwarmem Wasser leicht angefeuchtet werden.
6. Aus dem Grießteig ebenfalls glatte Kugeln formen. In die Mitte eine Dattelkugel legen und verschließen.
7. In eine Maamoulform deiner Wahl legen, vorsichtig eindrücken und langsam wieder herausnehmen.
8. Diesen Schritt wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
9. Die fertigen Dattelkekse auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten backen.