



# Kleine Dattelbrote

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 25min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

|  |        |
|--|--------|
| Soft Datteln, getrocknet und entsteint | 300 g  |
| Butter                                 | 200 g  |
| Brauner Zucker                         | 180 g  |
| Zimt                                   | 0.5 TL |
| Salz                                   |        |
| Eier                                   | 2 St.  |
| Quark 40 % Fett i.Tr.                  | 300 g  |
| Weizenmehl, Type 405                   | 600 g  |
| Backpulver                             | 2 TL   |
| Milch                                  | 2 EL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Datteln grob hacken.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker, Zimt und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Erst Quark, dann Datteln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterkneten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen und zu kleinen Broten formen, dabei nicht zu stark kneten. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Brote dünn mit Milch bepinseln und im Backofen ca. 35 Min. goldbraun backen.
4. Kleine Dattelbrote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Mit etwas Butter bestrichen schmecken die Dattelbrote besonders gut.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 703 kcal |
| Kohlenhydrate  | 110 g    |
| Eiweiß         | 15 g     |
| Ballaststoffe  | 5 g      |
| Fette          | 24 g     |