

Dattel-Kekse

Ein Brauch zu Purim ist es, Freunden und Freundinnen eine Leckerei zu bringen, z. B. besondere Kekse wie die »Dattelkekse«. Hierfür nachfolgend das Rezept für ca. 30 Kekse. Diese können mit den Kindern im Kindergottesdienst zusammen gebacken werden:

Zutaten für den Teig:

500 g	Mehl (Type 405)
1 TL	Trockenhefe/Hefegranulat
30 g	Öl
60 g	zerlassene Butter (die bei geringer Hitze geschmolzen wird)
½ TL	Salz
2 gestr. EL	Zucker
250 ml	Wasser
¼ TL	Kardamom

Für die Füllung:

150 g	entsteinte und gehackte Datteln
-------	---------------------------------

Zum Bestreichen:

1	Eigelb
1 EL	Wasser

Zum Bestreuen:

Sesamsamen

Für jedes Kinde eine kleine (Papier)Tüte, um die Dattel-Kekse darin einzupacken.

Zubereitung

- ✓ Alle Teigzutaten – außer dem Salz – miteinander vermischen und etwa fünf Minuten kneten.
- ✓ Dann erst das Salz zugeben und noch einmal gut durchkneten.
- ✓ Den Teig in eine bemehlte Schale legen, mit einem Teller abdecken und an einem warmen Platz eine Stunde gehen lassen. (Die Gärzeit kann auch länger sein; der Teig kann so schon vor dem Kindergottesdienst vorbereitet und dann mitgenommen werden.)
- ✓ Aus dem Teig formen die Kinder kleine Kugeln mit einem Ø von ca. 3 cm.
- ✓ In jede Kugel mit dem Stielende eines Rührlöffels eine Einbuchtung drücken. Da hinein mit zwei Kaffeelöffeln etwas von den gehackten Datteln füllen. Die Einbuchtung gut verschließen und die Kugel nochmals formen.
- ✓ Den Backofen auf 170° C vorheizen.
- ✓ Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Blech legen und ein wenig flach drücken.
- ✓ Mit einem Zahnstocher einige Male einstechen.
- ✓ Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Kekse damit bestreichen.
- ✓ Die Sesamsamen darüberstreuen und ca. 15–17 Minuten backen.
- ✓ Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wenn die Kekse vor dem Erzählen der Geschichte in den Backofen kommen bzw. gebacken werden, sind sie hinterher fertig, um gemeinsam gegessen oder als Geschenk eingepackt zu werden.