

KW 10 / 2026

Pikanter Dattel-Frischkäse-Dip

Zutaten: (Für 1 Portion)

125 g Datteln (entsteint), 200 g Schmand, 200 g Frischkäse, 1 Zehe Knoblauch, 1 TL Harissa oder scharfer Ajvar, ½ TL Currypulver, ½ TL Salz, 3 Prisen Pfeffer

Zubereitung:

Datteln und Knoblauch fein hacken. Schmand und Frischkäse verrühren und mit Harissa, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Datteln und Knoblauch hinzufügen, unterrühren und den Dip 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Bananen-Dattel-Brot

Zutaten: (Für 1 Portion)

225 g Mehl, 2 ½ TL Backpulver, 100 g Butter, 75 g Zucker, 125 g Datteln (entsteint und gehackt), 2 Bananen (zerdrückt), 2 Eier (verquirlt), 2 EL Honig

Zubereitung:

Eine 20-25 cm Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit den Fingern die Butter einarbeiten bis eine krümelige Masse entsteht. Zucker, Datteln, Bananen, Honig und Eier dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten, der leicht vom Löffel tropft. In die Form füllen und bei 160 Grad (vorgeheizt, Ober-/Unterhitze) ca. 1 Std. backen. In der Form auskühlen lassen.

Datteltorte

Zutaten: (Für 4Portionen)

250 g Datteln (entkernt, gehackt), 100 g Walnüsse (gehackt), 100 g Mandeln (gehackt), 1 EL Honig, 80 g Zucker, 60 g Butter, 4 Eier, 1 MSp. Vanille, 1 EL Orangensaft, 30 g Stärkemehl, Zuckerguss aus 200 g Puderzucker, Saft einer Zitrone, 1 Eiweiß, Datteln zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß fest schlagen. Die übrigen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, Eischnee vorsichtig unterheben. In gefettete Springform füllen, bei 220° C 20 Minuten backen, dann bei 200° C weitere 15 Minuten backen. Mit Zuckerguss bestreichen und mit Dattelhälften verzieren.



**Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS