

# GESUND und LECKER durch die Weihnachtszeit - Dattel Plätzchen mit Sesam und Schoko

Idealer Energiesnack für die Adventszeit – ganz ohne raffinierten Zucker! Bei diesen Plätzchen trifft natürliche Süße der Dattel auf feinen Sesam und dunkle Schokolade.

**Zubereitungsdauer:** 15 Minuten, **Gesamtzeit:** ca. 1 Stunde, **Schwierigkeitslevel:** leicht

## Das benötigst du:

- 6 getrocknete Datteln
- 2 EL heißes Wasser
- 2 EL Tahin (Sesampaste)
- 2 EL Haferflocken (zarte)
- 30 g Dinkelmehl
- 1 TL Sesam (zum Rösten)
- 20 g Zartbitterschokolade

## So einfach geht's:

Datteln fein hacken, mit heißen Wasser verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Anschließend Datteln mit Tahin, Haferflocken und Dinkelmehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig in etwa 8 Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca 10 Minuten backen.

Danach leicht abkühlen lassen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz goldbraun rösten. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Kekse damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Vollständig auskühlen lassen – und genießen!

Gebe optional eine Prise Zimt oder Vanille in den Teig – das macht die Kekse noch weihnachtlicher.

Bosch My Insurance wünscht dir eine gesunde und leckere Adventszeit!

Unser Tipp zum Jahresende: Du möchtest auch in Sachen Versicherung gut aufgestellt ins neue Jahr starten? Buch dir jetzt ganz einfach einen **Beratungstermin.**

Oder besuch uns auf [www.bosch-my-insurance.de](http://www.bosch-my-insurance.de).

**Wir machen das: Miteinander. Füreinander.**

  
**My Insurance**  
Versicherungsberatung

