



Türkische Datteln in Weinteig

- **Küche:** Türkisch
- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Orientalische Fingerfood, herzhaft, fruchtig, knusprig

Zutaten

- Für 24 Stück:
- 100 g Appenzeller oder türkischer Schafskäse
- 24 g große, getrocknete Datteln
- Für den Weinteig:
- 100 g Mehl, gesiebt
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- 125 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer
- 1 l Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Den Käse in 24 gleich große, längliche Stücke schneiden, die Datteln entkernen und jeweils 1 Stück Käse in die Mitte geben.

Schritt2

Das Mehl mit dem Eigelb, 1 kleinen Prise Salz und dem Weißwein glatt verrühren und pikant mit Pfeffer und Cayenne abschmecken; das Eiweiß unter heben.

Schritt3

Die Datteln durch den Teig ziehen, etwas abstreifen und in 180 ° C heißem Öl 1 - 2 Min. goldbraun ausbacken; auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Mit Gekonntgekocht fruchtigem Chutney reichen.

Schritt5

.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** fruchtig, herzhaft, knusprig, weinteig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)424
- Fett (g)43
- KH (g)8
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuerkische-datteln-in-weinteig/>