



## Dattel Walnuss Kuchen

### Zutaten

180 g entsteinte Datteln  
250 ml heißes Wasser  
90 g Walnüsse  
130 g Mehl  
2 TL Backpulver  
50 g gemahlene Walnüsse (oder 50 g mehr Mehl)  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
100 g Rohrzucker  
60 g Butter Raumtemperatur  
1 Vanilleschote  
3 Eier

Für 1 Kastenform 30 cm Länge  
Dauer: 30 min + 50 min Backzeit + 2 h Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Butter und die Eier aus dem Kühlschrank nehmen, sie sollten Raumtemperatur haben. Eine Kuchenform mit Butter ausstreichen.

Die Datteln in kleine Stücke hacken, in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen und beiseite stellen. Die Walnüsse grob hacken und zusammen mit Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüssen und Salz in einer Schüssel zusammen mischen. Zucker und Butter in einer weiteren Schüssel mit dem Mixer cremig rühren. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und untermischen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Butter-Ei-Mischung rühren. Das Wasser der Datteln abgießen. Die weichen Datteln, die Mehlmischung und die Ei-Masse vorsichtig miteinander verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und für 45-55 Minuten backen. Gegen Ende die Stäbchenprobe machen, da die Backzeit sehr stark vom Backofen abhängt. Den Kuchen mindestens 10 Minuten rasten lassen bevor er aus der Form genommen wird und dann genießen.