



Dattel-Walnusskuchen

Zutaten

180 g entsteinte Datteln
250 ml heißes Wasser (zum Einweichen)
100 g Walnüsse
100 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g gemahlene Walnüsse
1 Prise Salz
80 g Zucker
80 g Rohrzucker
70 g Butter Raumtemperatur
1 Vanilleschote
3 Eier

Für 1 Kastenform, 25 cm Länge
Dauer: 30 min + 50 min Backzeit



Zubereitung

Butter und Eier sollen Raumtemperatur haben, deshalb rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 180 ° C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine Kuchenform mit Butter austreichen.

Die Datteln in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, 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. In einer wehren Schüssel Zucker und Butter 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 vorbereitet Kuchenform geben und für 50–60 Minuten backen. Gegen Ende die Stäbchenprobe machen, da die Backzeit sehr stark vom Backofen abhängt. Er sollte außen knusprig sein und innen saftig. Den Kuchen mindestens 10 Minuten rasten lassen bevor er aus der Form genommen wird und dann genießen.

Tipp: Für den weihnachtlichen Touch, oder einfach mehr Aroma, können Gewürze wie Zimt, Nelken, Ingwer und Muskat hinzugefügt werden.

Hast du den Dattel Walnuss Kuchen gebacken? Ich würde mich freuen wenn du ein Kommentar hinterlässt :)