

Dattel-Pekannuss-kuchen



TIPP

Der Teig lässt sich auch gut am Morgen zubereiten und in der Auflaufform über den Tag im Kühlschrank kalt stellen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

2 GUTSGLÜCK Eier (M)
ein Stück BIO SONNE Ingwer, 2 cm
240 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
200 g BIO SONNE Datteln
120 g LANDFEIN Butter
(zimmerwarm)
120 g BIO SONNE Rohrzucker
100 g ARDILLA Pekannüsse
180 ml kochendes Wasser
2 TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
1 TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

–

Backen:

40 g LANDFEIN Butter
100 g BIO SONNE Rohrzucker
120 ml kochendes Wasser

–

Servieren:

1 Becher LANDFEIN Saure Sahne

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst für den Teig die getrockneten Datteln zusammen mit kochendem Wasser und Salz im Mixer zu einer feinen Paste zerkleinern.
2. Die Pekannüsse grob hacken und beiseitstellen.
3. Die Butter zusammen mit Zucker cremig aufschlagen – dann ein Ei nach dem anderen unterrühren.
4. Danach auch die Dattelpaste unterrühren, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbindet.
5. Zum Schluss den Ingwer fein reiben und zusammen mit Zimt, Mehl, Kakao und Backpulver in den Teig rühren.
6. Den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen und eine kleine Auflaufform einfetten.
7. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und mit den gehackten Pekannüssen bestreuen – dann den übrigen Zucker und die Butter darüber verteilen.
8. Unmittelbar bevor der Kuchen in den Ofen kommt, das übrige kochende Wasser darüber- gießen und alles für 30–40 Minuten backen, bis sich eine Art Karamellkruste an der Oberfläche gebildet hat (sollte der Kuchen zu dunkel werden, kann er für die letzten Minuten der Backzeit mit Alufolie bedeckt werden, um verbrannte Stellen zu vermeiden).
9. Den Kuchen vor dem Servieren mindestens eine Viertelstunde ruhen lassen – dann mit eiskalter saurer Sahne servieren.