

Zutaten

- 250 ml Wasser
- 250 g Datteln
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- Mark einer Vanillestange
- Schalenabrieb einer ½ unbehandelten Zitrone

Kuchen

Dattelkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für saftigen Dattelkuchen! Bereiten Sie dieses köstliche Dessert mit uns in den Kochateliers zu.

So wird’s gemacht:

1. Datteln in Wasser kochen, bis diese weich sind und das Wasser komplett verdampft ist. Anschließend mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus verarbeiten.
2. Butter, Zucker, Vanille und Zitronenabrieb schaumig rühren, Eier nach und nach hinzugeben. Mehl mit dem Backpulver gut vermischen und hinzugeben. Das ausgekühlte Dattelpüree unter die Masse heben. Teig in gut gefettete und mehlierte Förmchen abfüllen. Bei 160 C für ca. 20 bis 25 Minuten garen.