

Reich gefüllter Dattelkuchen mit Karamellsauce

Dieser Kuchen ist das Highlight auf jedem Fest!

Zutaten

Für den Kuchen

250 g	entkernte Datteln, fein gehackt
1 Teelöffel	Backpulver
300 ml	kochendes Wasser
125 g	Butter (auf Zimmertemperatur)
150 g	brauner Zucker
1 Teelöffel	Vanilleextrakt
2	Eier (auf Zimmertemperatur)
300 g	Mehl mit Backpulver, gesiebt

Zutaten

Für die Karamellsauce

150 g	brauner Zucker
300 ml	Schlagsahne
½ Teelöffel	Vanilleextrakt
60 g	Butter in kleinen Stücken

Zubereitung des Kuchens

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor.
2. Fetten Sie die Kuchenform ein und legen Sie Backpapier in die Kuchenform.
3. Wenn nötig, entkernen Sie die Datteln und hacken Sie diese in sehr kleine Stücke.
4. Geben Sie die Datteln in eine hitzebeständige Schale und fügen sie 1 ½ Tassen kochendes Wasser hinzu. Lassen Sie die Mischung etwa 20 Minuten offen stehen. Wenn die Datteln weich sind, ist sie fertig.
5. Mehl mit Backpulver, Butter, Zucker und Vanilleextrakt zu einem blauen und cremigen Teig verrühren. Geben Sie die Eier nacheinander in die Mischung und rühren Sie die Mischung nach jedem Ei gut durch.
6. Gießen Sie die Medjoul Datteln ab, fügen Sie die Mischung zum cremigen Teig hinzu und mischen Sie alles gründlich durch.
7. Geben Sie die Mischung in eine Kuchenform und backen Sie den Kuchen in etwa 45 Minuten fertig. Kontrollieren Sie nach 35 Minuten mit einem Spießchen, wie gar der Kuchen ist und wie lange er noch im Ofen bleiben muss.
8. Lassen Sie den Kuchen auf einem Rost abkühlen.

Zubereitung der Karamellsauce

1. Geben Sie Sahne, Zucker, Vanillebutter in eine Pfanne und stellen Sie diese bei mittlerer Hitze auf den Herd.
2. Unter Rühren aufkochen lassen.
3. Stellen Sie die Hitze niedriger und lassen Sie die Sauce noch 2 Minuten lang einkochen.
4. Gießen Sie die warme Karamellsauce über den Dattelkuchen.
5. Verzieren Sie den Kuchen nach Belieben mit Walnüssen oder Datteln.



Israel-Spezialitäten, R. Dieterich

Weilerstrasse 18

73252 Lenningen / Hochwang

Tel. 07026 - 7079 / Fax 07026 - 81160