Dattelkuchen

Dattelkuchen



Rührteig

- 100 g frische Datteln
- 100 g Mandeln
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 2 Esslöffel brauner Rum
- 150 g Mehl

Glasur

- 50 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Außerdem

- Fett und Paniermehl für die Form

Rührteig zubereiten

1. Für den Rührteig die Datteln halbieren und entsteinen, dann grob hacken. Mandeln und Haselnüsse ebenfalls grob hacken.
2. Butter oder Margarine schaumig rühren.
3. Zucker, Vanillinzucker und Salz dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat.
4. Nach und nach die Eier unterrühren.
5. Dann den Rum und das gesiebte Mehl untermischen, zuletzt die gehackten Zutaten unterheben.
6. Eine kleine Kastenform ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
7. Den Rührteig hineinfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2.

Backen

1. Einschubleiste von unten bei 150°C etwa 40 Minuten backen.
2. In der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Glasur zubereiten

1. Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Zutaten für 1 Kastenform (20 cm Länge):