

Essenzieller Dattelkuchen

Zutaten

- 200 g getrocknete Datteln (entkernt)
- ¼ l kochendes Wasser
- 1 TL Natron
- 40 g Butter oder Margarine
- 50 g Rohrzucker
- 1 Ei
- 250g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

- Kochendes Wasser und Natron mischen, über die Datteln gießen und kurz stehen lassen.
- Zucker, Ei und zimmerwarme Butter schaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Dattelmasse dazugeben und verrühren.
- In einer befetteten flachen Form (ca. 40 x 24 cm) bei 175°C 30 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und nach Bedarf in Würfel schneiden.

Tipp: Sie können den Kuchenteig nach Geschmack auch zusätzlich mit etwas Zimt oder Lebkuchengewürz verfeinern.

