essenzieller Dattelkuchen

- 200 g getrocknete Datteln (entkernt)
- ¼ l kochendes Wasser
- 3 TL Backpulver

- 40 g Butter oder Margarine
- 20 g Rohzucker
- 1 Ei
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver

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

Kochendes Wasser und 3 TL Backpulver mischen, über die Datteln gießen und kurz stehen lassen.
Zucker und zimmerwarme Butter schaumig rühren. Ei dazugeben und schön cremig rühren.
Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Dattelmasse dazugeben. Nur mehr kurz verrühren.
In einer befetteten flachen Form (ca. 33 x 20 cm) bei 175°C 30 Minuten backen.
Auskühlen lassen und nach Wunsch in Würfel schneiden.



© essenzielles 2026