

Ein kulinarischer Ausflug nach Sri Lanka

Dattelkuchen



Zutaten

500 g getrocknete Datteln
100 g Zucker
Wasser
1 Päckchen oder 1l Bicarbonat/Natron
250 g Butter
100 g Zucker
¼ Tl Salz
4 Eier
250 g Mehl
½ Tl Backpulver
1 Tl Vanille

Saft von einer Limette



So gelingt es:

Die Datteln ggf. entsteinen und zerkleinern/hacken. Die Datteln mit 100 gr Zucker in einen Topf geben und 1 große Tasse Wasser dazu gießen so dass die Datteln nicht ganz bedeckt sind. Alles 10 Minuten kochen, von der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen und das Natron dazu geben. Die Masse schäumt dann ein wenig, einfach mit den Kochlöffel noch ein wenig rühren und 1 Stunde abkühlen lassen. Inzwischen ein Backform oder kleines Blech (ca 20x20) mit Backpapier auskleiden. Die Butter mit dem Zucker und Salz schaumig rühren und nach und nach die Eier dazu geben. Jetzt die Vanille dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter rühren. Zum Schluss die Dattelmasse gut unter heben und alles in die Backform geben. Bei 175° 40 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Mit einem Schaschlikspieß mehrmals in den fertigen abgekühlten Kuchen einstechen und den Limettensaft darüber träufeln damit er gut in den Kuchen eindringen kann.

In Würfel geschnitten servieren.