

Dattelcake

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

130 g	Butter
180 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
200 g	Datteln
40 g	Kokosraspel
60 g	Haselnüsse
2 EL	Rum
350 g	Mehl
2 ½ TL	Backpulver
2 dl	Kokosmilch
	Cakeform
	Schlagrahm
1 Prise	Salz



Zubereitung:

Die Butter weich rühren mit dem Zucker mischen und schaumig rühren. Das Salz und die Eier dazugeben und mit der Rührmaschine rühren, bis die Masse schön hell wird. Die Datteln entsteinen und kleinschneiden. Kokosraspel, Haselnüsse und den Rum mit den Datteln vermischen und zur Eimasse einrühren. Das Mehl und das Backpulver in die Masse sieben und Kokosmilch unterrühren.

Den Teig in eine eingefettete Cakeform füllen, und im vorgeheizten Ofen ca. 65 Minuten bei 180°C backen.

Den Schlagrahm steif schlagen.

Anrichten:

Den Cake etwas abkühlen lassen. In Scheiben schneiden, und mit Schlagrahm servieren