Dattelkuchen aus Sri Lanka



Saftiger Dattelkuchen mit frischer Zitrusnote wie er in Sri Lanka gerne zum Dessert gereicht wird.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

- 500 g getrocknete, entsteinte Datteln, ohne Zuckerzusatz
- 200 g Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Natron
- 250 g weiche Butter
- 2 Prisen Salz
- 4 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Außerdem

Saft 1 Zitrone (oder Limette) zum Tränken
Evtl. einige softe Datteln als Deko

ZUBEREITUNG

1. Die Datteln in kleine Stücke schneiden und mit 100 g Zucker und einer Tasse Wasser in einen Topf geben. Die Datteln sollten dabei nicht ganz vom Wasser bedeckt sein. Alles unter Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Den Topf anschließend von der Herdplatte ziehen und leicht abkühlen lassen. Das Natron dazugeben und unterrühren. Nicht wundern, wenn die Masse leicht schäumt, einfach noch ein paar Mal umrühren und die Masse dann komplett abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine quadratische Backform (20 x20 cm) mit Backpapier belegen.
4. Wenn die Dattelmasse abgekühlt ist, kann man den Teig zubereiten. Dazu die weiche Butter, die restlichen 100 g Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und hellcremig aufschlagen.
5. Die Eier einzeln unterrühren. Nun das Vanille-Extrakt dazugeben.
6. In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver gründlich mischen und auf die Butter-Eier-Masse sieben. Alles gut verrühren.
7. Abschließend die Dattelmasse dazugeben und mit einem Kochlöffel oder Kuchenspatel vorsichtig aber gründlich unterheben. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
8. Im unteren Drittel des Backofens für ca. 40-45 Minuten backen. Stäbchentest machen! Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.
9. Nach der Backzeit den Kuchen in der Form auskühlen lassen.
10. Eine Zitrone oder Limette auspressen. Den abgekühlten Kuchen mehrfach tief einstechen (Zahnstocher oder Holzspieß) und mit den Saft gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Der Kuchen wird den Saft in kurzer Zeit komplett aufsaugen.
11. Ich habe noch halbierte, softe Datteln auf dem Kuchen verteilt und ihn dann zum Servieren in Würfel geschnitten.