

Kuchen Backen Rezepte

Algerischer Dattelkuchen - Djamilah

Gattung: Backen, Kuchen, Datteln, Mandeln, Algerien, International

300 g	Datteln, frisch	4	Eier
150 g	Mandeln, abgezogen	1/2	Vanilleschote
150 g	Zucker	3	Essl. Speisestärke
3	Essl. Butter	2 cl	Cointreau (Orangenlikör)

Für Die Form

Butter

Die Datteln entsteinen und fein hacken. Mandeln mit 2/3 des Zuckers im Mörser zerstoßen oder im Mixer pürieren. Die Butter zerlassen.

Den Backofen auf 230 Grad C vorheizen. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Die Speisestärke, die Datteln, die Mandeln, die zerlassene Butter und den Cointreau unter die Eigelb-Schaummasse rühren.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Dattelmasse heben. Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen, die Dattelmasse einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 20 Minuten backen.

Den Backofen dann auf 200 Grad C schalten und den Kuchen in weiteren 10-15 Minuten fertig backen.