

Kuchen Backen Rezepte

Dattelkuchen Mit Schokoladensauce

Anzahl: 8 Stücke Gattung: Backen, Dattel, Kuchen

DATTELKUCHEN

150 ml Orangensaft frisch gepresst	2	Eier (M)
1 Zitrone; Saft davon 40 ml		Salz
50 ml Marsala	1	Vanilleschote; Mark davon
100 g Honig	1/2	Unbehandelten Zitrone;
350 g Datteln		- abgeriebene Schale davon
20 g Frische Hefe	80 g	Butter weich
40 g Zucker	kleine	Weiche Butter für die Form
120 ml Milch lauwarm	30 g	Mandelblättchen
300 g Mehl		

SCHOKOLADENSAUCE

100 g Zartbitterschokolade	80 g Zucker
250 ml Schlagsahne	50 g Nussnougat

ZUBEREITUNGSZEIT

1 :30 Stunden plus Zeiten	- zum Ziehen und zum Gehen
---------------------------	----------------------------

1. Für den Kuchen Orangensaft, Zitronensaft, Marsala und Honig aufkochen. Die Datteln häuten, halbieren, entsteinen und in den heißen Sud geben. Topf vom Herd nehmen und die Datteln darin 1 Stunde ziehen lassen.
2. Für den Vorteig Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. 50 g Mehl unterrühren und abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
3. Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, einer Prise Salz. Vanillemark, Zitronenschale und den Vorteig zugeben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Butter unterkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 45 Minuten auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
4. Eine Tarteform 27 cm Ø dünn mit Butter auspinseln. Den Teig in die Form geben und mit einem Gummisspatel flach drücken. Datteln in einem Sieb gut abtropfen lassen, Sud dabei auffangen. Datteln in regelmäßigen Abständen in den Teig drücken. Nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
5. Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 160° C Gas 1-2, Umluft 150° C in 35-40 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit für die Schokoladensauce die Schokolade grob hacken. Sahne mit Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade und Nougat in die heiße Sahne geben und unter Rühren auflösen. Sauce abkühlen lassen.
7. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem restlichen Orangen-Honig-Sud beträufeln und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form heben und mit der Schokoladensauce servieren.