

Kuchen Backen Rezepte

Dattelkuchen Aus Marokko

Anzahl: 12 Stücke Gattung: Backen, Dattel, Kuchen, Quark, Yoghurt

VORBEREITUNG

30 Minuten

BACKZEIT

ca. 70 Minuten

BITTE BEACHTEN

	Teig muss 1 Stunde kühl stehen	500 g	Speisequark 20 %
	150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten	400 g	Sahnejoghurt
1/2 Teel.	Backpulver	150 g	Flüssiger Honig
70 g	Zucker	4	Eier (M)
1 Prise	Salz	1 Pack.	Vanille-Puddingpulver
80 g	Kalte Butter und Butter für das Blech	1 Teel.	Abgeriebene Schale (evtl. - mehr)
	Hülsenfrüchte z. Blindbacken	2 Essl.	Saft von (evtl. mehr)
75 g	Getrocknete Datteln ohne - Stein	1	Zitrone unbehandelt
		75 g	Rosinen
			Puderzucker

Schmeckt wie auf dem Markt in Marrakesch fruchtig süß und wunderbar saftig.

Für ein kleines Backblech 25 x 40 cm ersatzweise 1 Springform 26 cm o 1. Teig zubereiten: Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Butter in Flöckchen verkneten, evtl. 2 EL kaltes Wasser zugeben. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Teig blind backen: Blech fetten. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, in die Form legen, Rand hochziehen. Teig mit Backpapier bedecken, mit Hülsenfrüchten beschweren, im Ofen 12 Minuten blind bzw. vorbacken.

3. Quarkmasse zubereiten: Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Ofentemperatur auf 175 Grad reduzieren. Datteln klein würfeln. Quark mit Joghurt, Honig, Eiern, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft verrühren. Datteln und Rosinen unterheben.

4. Kuchen backen: Quarkmasse auf den Teigboden streichen, Kuchen im Ofen noch mal ca. 60 Minuten backen, dann 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.