



DATTELKUCHEN MIT KOKOSKARAMELL

FÜR 1 KUCHEN

Für den Kuchen:

360 g getrocknete Medjool-Datteln ohne Stein
 300 g Wasser
 1 TL Backpulver
 ½ TL gemahlener Kardamom
 2 TL Natron
 85 g Rapsöl plus mehr für die Form
 100 g Muscovadozucker
 200 g Kokosmilch
 200 g Apfelmus
 Mark einer Vanilleschote
 350 g Weizenmehl
 10 g Backpulver
 1 TL Zucker
 Puderzucker zum Bestäuben

Für das Kokoskaramell:

300 g Zucker
 300 g Kokosmilch

Für den Kuchen Datteln mit Wasser, Backpulver, Kardamom und Natron pürieren. Ca. 1 Stunde kühl stellen, damit die Masse etwas anzieht.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Öl, Muscovadozucker, Kokosmilch, Apfelmus und Vanillemark verrühren. Mit dem kalten Dattelmus mischen. Zuletzt Mehl, Backpulver und Zucker unter die Masse rühren. Eine runde Kuchenform (26 cm Ø) mit Rapsöl ausfetten und den Teig einfüllen. 60–70 Minuten im Ofen backen.

Währenddessen für das Kokoskaramell den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze vorsichtig karamellisieren lassen, die Kokosmilch aufgießen und ca. 5 Minuten sämig einkochen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem warmen Kokoskaramell übergießen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPPS:

Hervorragend schmeckt der warme Dattelkuchen mit einer Kugel Eis, z.B. das Labneh-Eis von Seite 200. Ebenso gut passen eingekochte Früchte.

Wer mag, kann den Kuchen auch in mehreren kleinen Formen backen. Die Backzeit bleibt gleich.