

ZWETSCHKEN-KUCHEN AUS DATTEL-RUHRTEIG



ZUTATEN:

für eine 24 cm-Springform

200 g Datteln

200 ml Milch bzw. Pflanzenmilch

150 g weiche Butter

4 Eier

1 Prise Salz

1 TL Zimt

230 g Dinkelmehl glatt

½ Pkg. Backpulver

1 TL Backkakao

4 EL Ahornsirup

außerdem: 500-600 g Zwetschken



ZUBEREITUNG:

Die Datteln für mindestens 15 Minuten in der Milch einweichen, anschließend mit dem Multizerkleinerer der Kenwood Küchenmaschine fein pürieren. (Alternativ geht auch ein Pürierstab)

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Das Püree mit der weichen Butter und den Eiern (zimmerwarm) in einer Schüssel schaumig schlagen.

Die übrigen trockenen Zutaten verrühren und nach und nach unter die flüssige Masse mixen.

Die Masse in gefettete und bemehlte Springform geben.

Zwetschken waschen, halbieren, entkernen und auf dem Teig verteilen. Auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Hinweis:

Wer den Kuchen noch etwas süßer mag, kann auch noch etwas Ahornsirup über das Kuchenstück geben!