

# Gewürzkuchen



## ZUTATEN: (18er Springform)

- 80 g Datteln
- 3 Eier
- 1 TL Vanillearoma
- 1 TL Honig
- 120 ml Mandelmilch
- 150 g gem. Nüsse
- 50 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Pr. Salz
- 1,5 EL Kakao
- 2 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- 1 Msp. gem. Nelken
- 1 Msp. gem. Muskatnuss

## SCHRITTE:

- 1) Die Datteln ca. 10 Minuten in Wasser einweichen
- 2) Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
- 3) Datteln in kleine Stücke schneiden, mit 3 EL des Wassers, der Mandelmilch und dem Honig in ein hohes Gefäß geben und zu einer homogenen Flüssigkeit pürieren
- 4) Die Dattel-Milchmischung in eine Rührschüssel geben, die Eier und das Vanillearoma unterrühren
- 5) In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten mischen und anschließend in kleinen Portionen unter den Teig rühren
- 6) Eine kleine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig hineingießen
- 7) Den Kuchen auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen
- 8) Die Temperatur herunterdrehen und den Kuchen bei geöffneter Ofentür ca. 20 Minuten im Ofen stehen lassen

Wer eine Standardspringform (26 cm) verwenden möchte, nimmt einfach die doppelte Menge der Zutaten



## ZUBEREITUNGS-TIPPS:

- Wer es etwas schokoladiger haben möchte, hebt noch ca. 2 EL Kakaonibs unter den Teig und/oder überzieht den Kuchen mit Zartbitterschokolade
- Wer eine fruchtige Komponente dazu haben möchte, serviert den Kuchen mit Kirschen, Granatapfelkernen oder Heidelbeeren

**Unser  
Club.de**

