

Hier und heute



Dattel-Nusskuchen mit Frischkäse

Der köstliche Dattel-Nusskuchen von Patissier Matthias Ludwigs gelingt ohne Backen und Haushaltszucker. Ein Genuss ohne Reue.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Backform von 24 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 200 g Walnüsse
- 200 g entsteinte Datteln
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

- 300 g Frischkäse
- 150 g griechischer Joghurt
- 100 g Ahornsirup
- 2 ½ Blatt Gelatine, eingeweicht

Zutaten fürs Topping

- gehackte Walnüsse und gehackte Datteln
- 1-2 EL Honig

Zubereitung

Für den Boden Walnüsse und Datteln im Mixer fein zerkleinern. Mit Zimt und Salz vermengen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und kaltstellen. Für die Füllung Frischkäse, Joghurt und Ahornsirup glattrühren. Gelatine auflösen und unterrühren. Die Füllung auf den Boden geben, glattstreichen und den Kuchen mindestens vier Stunden kühlen, damit er fest wird.

Fertigstellen

Nach Belieben mit gehackten Walnüssen und Datteln bestreuen und mit Honig beträufeln.