

Hier und heute



Saftiger Dattel-Nusskuchen

Nüsse liefern uns Energie, Vitamine und Mineralstoffe. Konditormeister Marcel Seeger packt sie in einen saftigen Dattel-Nusskuchen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Kastenform von 25 cm Länge

Zutaten für den Kuchen

- 125 g weiche Butter
- 100 g Rohrzucker (alternativ gängiger Haushaltszucker)
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Gr. M)
- 60 g Walnüsse
- 60 g Haselnüsse
- 120 g Datteln (entsteint)
- Schalenabrieb einer halben Bio-Orange
- 50 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl Typ 550
- 10 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kastenform mit Backpapier auslegen. Alternativ die Form einfetten und mit Kuchenbrösel ausstreuen. Walnüsse und Haselnüsse hacken. Die Datteln in kleine Stücke schneiden. Mehl- und Backpulver vermischen. Butter, Zucker, Vanillemark, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Walnüsse, Haselnüsse und Datteln, sowie Orangensaft, Schalenabrieb und Milch vorsichtig unterrühren und anschließend die Mehl-Backpulvermischung unterrühren. Den fertigen Rührteig in die Kastenform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen 50 bis 55 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Kuchen vollständig auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Kastenform auf ein Kuchengitter stürzen.

Zutaten für die Orangenglasur

- 250 g Puderzucker
- 40 ml Orangensaft (frisch gepresst oder gekauft)
- 8 Datteln, entsteint und in Streifen geschnitten

Zubereitung

Puderzucker und Orangensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und diese gleichmäßig auf der Kuchenoberfläche verteilen. Solange die Glasur noch feucht ist, die Dattelfstreifen auflegen und leicht andrücken.