



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kuchen mit Datteln

Hurmali Kek



2 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 Glas Joghurt
½ Glas Öl
3 Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
1 KL Zimt
½ KL Ingwerpulver
½ Glas Erdnüsse
1 Glas entkernte Datteln

- # Vorbereitend die Haut der Erdnüsse schälen und grob hacken. Die Datteln entkernen und klein würfeln.
- # In eine tiefe Schale Ei und Zucker geben und entweder mit einem Mixer oder mit einem Schneebesen verrühren bis der Zucker aufgelöst ist.
- # Joghurt und Öl hinzugeben und unterrühren. In einen Sieb Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer und Vanillezucker geben und über die Teigmasse sieben und schlagen bis das Mehl untergerührt ist.
- # Als letztes Datteln und Erdnüsse hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren und homogen verteilen.
- # Die Teigmasse in eine runde Kuchenform mit einem Loch in der Mitte einfüllen. Im zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und eine Weile ruhen lassen und anschließend in ein Servierteller wenden.

Tipp: Auf Wunsch kann diesem Kuchen ein Löffel Kakao untergerührt werden.