

DATTELKUCHEN (vegan)

Zutaten
(für 45 Stück = 1 rechteckige Backform, 24 cm x 28 cm)
250 g weiche Datteln
360 ml Wasser
300 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Päckchen Backpulver
50 g Backkakao
150 ml Albaöl (135 g)
Vanille
Dekoration:
Zahnstocher mit Fähnchen, Segel, o. Ä.

Zubereitung
Kuchenform mit Albaöl einfetten und mit Backpapier auslegen.
Die Datteln klein schneiden und in einen hohen Rührbecher geben.
Das Wasser erhitzen, über die Datteln gießen, etwas stehen lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
Dinkelmehl mit Backpulver, Kakao und Vanille mischen und zur Dattelmasse geben. Alle Zutaten miteinander verrühren.
Den Teig etwas ruhen lassen und anschließend in die Backform geben und glatt streichen.
Backen: ca. 35 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den Kuchen mindestens 2 Stunden in der Backform auskühlen lassen, dann die Backform entfernen und den Kuchen in 45 kleine Stücke schneiden.
Vor dem Verzehr z. B. mit bunten Zahnstochern dekorieren.

Tipp
In einer runden Form gebacken, eignet sich der Kuchen auch hervorragend als Geburtstagstorte, da er sich gut mit Kerzen bestücken und schön dekorieren lässt.

Nährwertinformation pro Stück:
71 kcal | 3 g Fett | 1 g Eiweiß | 10 g Kohlenhydrate | 0 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®