



Dattelkuchen mit Muskatnuss

Zutaten:

275 g Zucker, braun, feinkörnig
2 EL Zucker, braun, feinkörnig
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 TL Natron
180 ml Milch
2 Eier, verquirlt
1 1/2 TL Muskat
375 g Datteln, getrocknet und grob gehackt
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform von 22 cm Durchmesser mit Butter bepinseln. Boden mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und 375 g braunen Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mischen. Die Butter zufügen und im Weiteren zu feinen Krümeln verarbeiten.

Die Hälfte der Mischung auf den Boden der Form drücken. Natron in der Milch auflösen. Eier und Muskat zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Zur restlichen Zucker-Mehl-Mischung geben und unterrühren. Den Teig in die Form gießen und die Hälfte der Datteln darüber streuen.

Anschließend etwa 55 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zum Schluss die restlichen Datteln auf den Kuchen geben und mit 2 EL Zucker bestreuen und 1 Minute unter den sehr heißen Grill schieben. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.