

Dattel - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Dattel

Zutaten für: 1 Kuchen

150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Puderzucker
		Salz
100	Gramm	Kalte Butterfloekchen
5		Eigelb
30		Datteln
		Weiche Butter fuer die Form
		Getrocknete Huelsenfruechte
		Zum Blindbacken
3	Essl.	Zucker
1/2		Vanilleschote; das Mark
350	Gramm	Sahne

Anleitung:

1. Mehl, Backpulver, Puderzucker und eine Prise Salz auf eine Arbeitsplatte sieben. Kalte Butterfloekchen darueber verteilen, 1 Eigelb dazugeben und alles rasch zu einem glatten Muerbeteig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und den Teig mindestens 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.
2. Die Datteln mit einem kleinen spitzen Messer enthaeuten, laengs halbieren und entsteinen. Eine Tarteform (28 cm Durchmesser) mit weicher Butter einfetten und mit wenig Mehl bestaeuben. Den Backofen auf 175GradC vorheizen.
3. Muerbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen und die Form damit auskleiden. Teig mit Backpapier belegen und mit so viel Huelsenfruechten beschweren, dass die Tarteform bis zum Rand gefuellt ist. Den Teig im Ofen etwa 25 Minuten backen, bis der Rand zart gebraeunt ist.
4. Restliches Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillemark hellschaumig schlagen und die Sahne darunter ruehren. Die Tarteform aus dem Ofen nehmen, die Huelsenfruechte und das Papier entfernen.
5. Sahne-Eier-Mischung hineinfuellen und die Dattelhaelften mit der Woelbung nach oben einlegen. Die Tarte im Ofen in etwa 1 Stunde fertig backen.