

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schoko-Kuchen mit Datteln gefüllt

Zutaten:

90 g Mehl
120 g Butter
120 g Zartbitterschokolade
1 EL Grenadine
1 EL Zuckerrübensirup
60 g Staubzucker
2 Eier
1 TL Backpulver
2 EL Reismehl

Für die Füllung:

120 g getrocknete Datteln
1 EL Orangensaft
1 EL brauner Zucker
25 g Mandeln, grob gehackt
2 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Reismehl miteinander vermengen.

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, nach und nach die Eier unterrühren. Schokolade, Grenadine und Sirup im Wasserbad unter Rühren schmelzen, abkühlen lassen und unter die Butter-Zuckermasse ziehen. Alles mit dem Mehl vermengen und in einer gefetteten Springform (18 cm Durchmesser) verteilen. 209 – 25 Minuten backen, den Teig auskühlen lassen. Danach den Boden mit einem Faden oder Messer waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung alle Zutaten in einem Topf bei geringer Hitze 5 Minuten unter Rühren erwärmen, dann alles abkühlen lassen. Die abgekühlte Füllung auf dem unteren Boden verteilen und mit dem oberen Boden abdecken.