

Dattel-Krümelkuchen

Zutaten:

- 200 g Butter
- etwas Salz *
- 1 Vanille-Schote*
- 100 g Weizen- oder Dinkelmehl Typ 1050
- 250 g kernige Haferflocken
- 250 g Datteln*
- 1/8 l Wasser
- 250 g Mascobado-Zucker *

* *im Weltladen erhältlich*



Zubereitung:

- 1 Datteln entsteinen und in Stücke schneiden, mit dem Wasser aufkochen und bei geschlossenem Deckel abkühlen lassen.
- 2 Butter schaumig rühren, nach und nach das Salz und das Innere der Vanille-Schote, Mascobado-Zucker und Mehl unterrühren. Haferflocken zufügen und mit der Masse zu Krümeln mischen.
- 3 Springform ausfetten. 2/3 der Krümel auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken. Dabei einen kleinen Rand bilden. Die Dattelmasse auf dem Boden verteilen und die restlichen Krümel darüber streuen.

Backangaben:

1 Springform 20 cm Durchmesser.

Bei Umluft 160° C in 60 Min. zu goldgelber Farbe backen.