



Djamilah

(Dattelkuchen)



Zutaten

300 Gramm	<i>Frische Datteln</i>
150 Gramm	<i>geschälte Mandeln</i>
150 Gramm	<i>Zucker</i>
3 Esslöffel	<i>Butter</i>
4	<i>Eier</i>
½	<i>Vanilleschote</i>
3 Esslöffel	<i>Stärkemehl</i>
2 centi Liter	<i>Orangenlikör</i>
Etwas	<i>Butter zum Einfetten</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>



Zubereitung

1. den Backofen auf 230 °C vorheizen.
2. die Datteln entsteinen und fein hacken
3. die Mandeln mit einhundert Gramm Zucker im Mörser zerstoßen oder im Mixer pürieren
4. die Butter in einem Topf zerlassen
5. die Eier trennen
6. die Eigelb mit den restlichen fünfzig Gramm Zucker und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren
7. die Datteln, die Mandeln, die Speisestärke, die zerlassene Butter und den Orangenlikör unter die Eimasse rühren
8. die Eiklar steif schlagen
9. unter die Dattelmasse heben
10. eine Springform mit Butter einfetten
11. die Dattelmasse einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiene für zwanzig Minuten backen
12. anschließend den Ofen auf 200°C zurückschalten und den Kuchen weitere zehn bis fünfzehn Minuten backen
13. wer möchte kann sich frische Sahne dazu schlagen