

Dattel-Baumnuss-Kuchen

Mürbteig:

250 gr. Weissmehl
125 gr. Butter
1 gr. Salz
56 gr. Zucker, (davon 10 gr. Vanillezucker)
3 gr. Orangenrapé
62 gr. Ei (1 stk.)
10 gr. Milch, wenn Ei zu klein
497gr. Teig

Guss:

300 gr. Ei (6 stk.)
300 gr. Vollrahm
1 gr. Salz
5 gr. Vanille-Paste
30 gr. Weissmehl
636 gr. Guss

Mehl, Salz und Butter verreiben, Zucker und Orangenrapé dazugeben, nochmal reiben, Ei beifügen, gut vermischen, nicht Kneten. Evt. wenig Milch dazu. Einpacken und kalt stellen über Nacht.

26cm Ø Wähenblech mit Öl austreichen, Mürbteig 2,5mm ausrollen und in Blech legen, gut lockern, an drücken und Stupfen. Blech wieder kühl stellen.

Ofen vorheizen auf 180° C

Datteln entsteinen, Baumnüsse leicht brechen.

Guss vorbereiten, Datteln auf Mürbteig auslegen, Baumnüsse darüber streuen, Guss einfüllen.

Backen bei 180° C Unterhitze 10 min. dann 180° C Umluft 15-20 min.

