



Special: Klebriger Apfelkuchen

mit Datteln und Schlagsahne



30-40min



2 Personen

In englischsprachigen Gefilden auch als Sticky Date Pudding bekannt, verdankt dieser saftige und im Kern noch etwas weiche Kuchen seine verlockende Konsistenz den Datteln, die mit Apfelstückchen gekocht in den Teig kommen. Datteln sorgen hier auch für natürliche Süße – da kommt ein Klecks frisch geschlagene Sahne wie gerufen. Dieser klebrig-köstliche Kuchen ist vor allem zur Weihnachtszeit eine absolute Leckerei!

Was du von uns bekommst

- 1 Apfel
- 100g getrocknete Datteln
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200ml Schlagsahne ³

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 65g Butter ³
- 45g Weizenmehl ²

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 kleine Auflaufformen
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Der Kuchen hält sich luftdicht verschlossen 4-5 Tage im Kühlschrank.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal

1

1. Apfel reiben

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Apfel** schälen und grob reiben.

2

2. Obst kochen

Den **Apfel** und die **Datteln** mit 50ml Wasser in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze ca. 3Min. kochen. Das **Obst** sollte weich werden und die ausgetretene **Flüssigkeit** verdampfen.

3

3. Teig anrühren

Den Topf vom Herd nehmen und 55g Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist. 45g Mehl, **1TL Backpulver** und den **Vanillezucker** zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten **Teig** vermischen, dann 1 Ei unterschlagen.

4

4. Kuchen backen

2 kleine ofenfeste Schalen oder Formen mit je 1TL Butter einfetten und den **Teig** darin verteilen. **Tipp:** Wer möchte, kann auch eine einzelne Form verwenden, die etwas größer ist. Die **Kuchen** im Ofen 20-25Min. backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. Die Stäbchenprobe funktioniert hier vielleicht nicht, weil der **Teig** klebrig sein soll.

5

5. Sahne schlagen

Die **Sahne** nach Geschmack cremig oder steif schlagen. **Tipp:** Wer möchte, verwendet dafür einen elektrischen Handmixer statt des Schneebesens. Die **Kuchen** mit der **Sahne** anrichten und servieren.

6

6. Süße Festtagsfreude

Wenige Zutaten zaubern uns hier einen köstlich-süßen, fluffig-klebrigen Kuchen, der nach Gemütlichkeit und Beisammensein schmeckt. Du kannst den Teig nach Belieben mit einer Prise Zimt verfeinern oder die fertigen Kuchen mit Puderzucker und gehackten Nüssen bestreuen. Etwas Mandarinschale macht sich gut in der geschlagenen Sahne. Oder du lässt die Küchlein einfach so, wie sie sind.