Rezept

Dattel-Nuss-Würfel mit Dinkel und Zimt

Ein Rezept von Dattel-Nuss-Würfel mit Dinkel und Zimt, am 12.10.2024

Zutaten

40 g	Walnusshälften
250 g	entsteinte getrocknete Datteln
1/2 TL	Zimt
½	Vanilleschote
125 g	Dinkelmehl (Type 630; alternativ Weizenmehl Type 550)
40 g	Mandeln
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
125 g	Butter
125 g	Dinkelgrieß
1 TL	Weinstein-Backpulver
1 Prise	Salz

Außerdem:

Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Form von 24 × 24 cm (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 10 g F, 3 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Die Walnüsse und die Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten, bis sie anfangen zu duften, dann grob hacken. Die Datteln klein schneiden und mit 125 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Unter Rühren 5 Min. bei mittlerer Hitze weiterkochen. Dann Zitronensaft und Zimt hinzufügen, umrühren und den Topf vom Herd nehmen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und 5 Min. abkühlen lassen. Die halbe Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen.

3. Grieß, Mehl, Backpulver, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mischen, dann die flüssige Butter unterrühren. Die Dattelmischung mit den gerösteten Walnüssen und Mandeln untermengen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) in 30-35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. Den Kuchen in Würfel schneiden.