

Dattel-Nusskuchen mit Schokotropfen und Cranberrys



Das brauchst du:

2 Eigelb

2 Eiweiß

60 g entkernte Datteln

170 g gemahlene Nüsse oder

gemahlene Mandeln

2 Teelöffel Backpulver

Eine Handvoll Schokotropfen

Eine Handvoll Cranberrys

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Rühre das Eigelb zu einer schaumigen Masse.
- 3.) Schneide die Datteln in kleine Würfelchen.
- 4.) Gib die gemahlene Nüsse bzw. Mandeln in eine extra Schüssel und gib das Backpulver dazu.
- 5.) Mische das Ganze mit den Händen durch.
- 6.) Schlage das Eiweiß fest.
- 7.) Gib nun die Datteln, das Nuss-Backpulver-Gemisch, die Schokotropfen und die Cranberrys in die Schüssel mit dem Eigelb und mische alles mit einem Gummispatel durch.
- 8.) Gib den Teig in eine bebutterte und bemehlte Kastenform und backe das Ganze für 30 Minuten im Backofen.

Keine Angst: Der Kuchen ist wirklich relativ flach- wenn du ihn höher willst, musst du einfach die doppelte Menge der Zutaten nehmen und den Kuchen für eine Stunde in den Ofen geben.