



ZIMT-DATTELSCHNITTEN MIT SCHMANDCREME UND KNUSPRIGEM ENGELSHAAR / RAMADAN REZEPT



Dieses knusprig cremige Dessert besticht durch seine 3 verschiedenen Komponenten. Dazu wird zunächst ein Rührteig aus Datteln, Ayran und Walnüssen hergestellt. Die Datteln sorgen dabei für die Süße im Teig - der Ayran wiederum bringt eine leicht salzige Note mit sich. Darauf verteilt sich eine nicht zu süße Creme aus Sahne und Schmand. Nach Belieben kann aber auch eine Creme mit Quark, Frischkäse oder auch Mascarpone hergestellt werden. Als Abschluss der Torte wird eine Knuspermasse hergestellt. Dazu werden ebenfalls Walnüsse mit etwas Butter und Zucker in der Pfanne geröstet. Dazu kommen sogenannte Kadayif Fäden (Engelshaar). Diese ganz dünnen Teig Fäden werden in der Pfanne ebenfalls schön karamellisiert und super knusprig. Dekoriert wird das Dessert noch mit in Schokolade getauchten Datteln. Dieses orientalische Rezept passt perfekt in die Ramadan Zeit. Einmal zubereitet hält sich dieses Dessert im Kühlschrank etwa 3-4 Tage und kann somit perfekt zum Iftar (das Fastenbrechen) vorbereitet werden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

DATTEL-ZIMT-TEIG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen in Blechgröße auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Verrühre die Eier mit dem Zucker etwa 4-5 Minuten weißcremig. Vermische das Mehl mit dem Zimt und Backpulver und siebe es nach Bedarf. Zerkleinere die Datteln gemeinsam mit dem Ayran mit einem Stabmixer sehr fein. Mahle die Walnüsse grob. Füge nun das Öl, die Dattelmasse, die Walnüsse und die Mehlmischung zu den Eiern hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Fülle den Teig in die Backform ein und verstreiche ihn glatt. Backe den Kuchen im unteren Einschub für etwa 30-35 Minuten, bis er gar ist (Stäbchenprobe). Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen.

DATTEL-ZIMT-TEIG:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 200 g Ayran
- 150 g Datteln (entsteint)
- 150 g Walnüsse
- 200 g Sonnenblumenöl
- 300 g Mehl
- 2 TL Zimt
- 2 TL Backpulver

KNUSPERMASSE

Hacke die Walnüsse grob und röste sie bei mittelhoher Hitze leicht in einer Pfanne an. Schneide die Kadayif Fäden klein. Füge die Butter, den Zucker und Zimt zu den Walnüssen und lasse die Masse etwa 3-4 Minuten leicht karamellisieren. Füge das Engelshaar hinzu und brate es für weitere 5-6 Minuten mit an. Achte darauf, dass es nicht verbrennt. Gib die Masse auf eine Dauerbackfolie und verteile sie mit dem Löffel. Lasse es dann vollständig abkühlen.

KNUSPERMASSE:

- 200 g Walnüsse
- 200 g Kadayif (Engelshaar)
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- ½ TL Zimt

CREME

Schlage alle Zutaten miteinander steif. Gib die Creme auf den Boden und streiche sie glatt. Streue nun noch die abgekühlte Kadayif Walnuss Masse darauf. Schneide den Kuchen in Stücke und serviere ihn. Dekoriere ihn dazu nach Belieben mit den Datteln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

CREME:

- 400 g Schmand
- 400 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 8 TL San-apart

ZIMT-DATTELSCHNITTEN MIT SCHMANDCREME UND KNUSPRIGEM ENGELSHAAR / RAMADAN REZEPT



DEKORATION:

- 15** Datteln (mit Schokolade überzogen)