



## KARAMELL SAHNESCHNITTE / MIT FÜLLUNG / RAMADAN REZEPT



Leckere Kuchenschnitten dürfen zu Ramadan nicht fehlen. Ein Nuss-Dattel-Teig wird mit Pflaumenmus gefüllt und einer leckeren Zitronencreme getoppt. Ihr könnt die Schnitten nach Belieben in kleine oder große Stücke schneiden und servieren. Luftdicht verpackt und gekühlt sind sie etwa 3 Tage haltbar.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 30 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

### KUCHEN

Übergieße die Datteln mit dem heißen Kaffee und lasse sie kurz durchziehen. Püriere sie anschließend fein. Verrühre die weiche Butter mit dem braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib die pürierten Datteln hinzu und rühre die Eier jeweils für etwa eine halbe Minute ein. Mahle die Walnüsse und vermische sie mit dem Mehl, Backpulver und Zimt. Füge die Mischung abwechselnd mit der Milch dem Teig hinzu und rühre alles kurz ein. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten, bis er gar ist. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.



**Tipp:** Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen.

### ZITRONENCREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Rosentülle.

### FÜLLUNG

Fülle das Pflaumenmus in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel. Entferne den Backrahmen und schneide den Kuchen in Quadrate oder Rechtecke zu. Stich mit einem Apfelmesserspitze ein Loch in die Mitte der Stücke und fülle sie mit dem Pflaumenmus.

### DEKORATION

Setze die Kuchenstücke auf eine Servierplatte und spritze die Creme dekorativ darauf. Gib den Zimt in ein feines Sieb und bestreue jeweils eine Ecke der Schnitten damit. Um

TEIG:

- 150 g** Datteln (entsteint)
- 150 g** Kaffee (heiß)
- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 100 g** Walnüsse
- 250 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 1 TL** Zimt
- 100 g** Milch (warm)

ZITRONENCREME:

- 500 g** Quark
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitronenpaste
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart

FÜLLUNG:

- 100 g** Marmelade (Pflaume)

DEKORATION:

-



## KARAMELL SAHNESCHNITTE / MIT FÜLLUNG / RAMADAN REZEPT

es besser dosieren zu können, kannst du etwas Reis mit ins Sieb geben, so fällt der Zimt langsamer durch das Sieb. Streue Scarlet Metallic Flakes und Kakaonibs darüber und stelle die Schnitten bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 1 EL** Zimt
- 1 EL** Scarlett  
Metallic Flake
- 1 EL** Kakaonib