

Manchmal fügt sich alles zusammen. So wie die getrockneten Datteln, die mir meine Freundin aus dem Urlaub in der Wüste als Geschenk mitbrachte, und meine Suche nach nordischen Weihnachtsrezepten.



Ein Dattelkuchen-Rezept von Miisa Mink aus dem Buch „Zimtschnecken und Blaubeerkuchen - Die besten Backideen aus Skandinavien“*.

Getrocknete Früchte sind bei meinen Kindern und mir so unbeliebt, dass die Datteln über einen Monat ohne Bestimmung in der Küche lagen. Hätte ich nicht angefangen, nach

weihnachtlichen Rezepten aus dem Norden zu suchen, lägen sie heute noch da.



Abhilfe versprach ein Rezept aus Finnland. Dort ist es Brauch, zu Weihnachten einen Dattelkuchen (*taatelikakku*) zu backen. Sowohl zum Kaffee als auch als Nachspeise zu einem üppigen Weihnachtsmenü. Die Rezepte für den finnischen Weihnachtskuchen variieren stark. So wird er meist als Rührteig mit Weizenmehl und Sauerrahm oder Milch zubereitet, die Datteln zu Mus zerkocht hinzugegeben. Manche verwenden außer Vanille keine weiteren Gewürze. Andere schöpfen gewürztechnisch aus dem Vollen.

Das Rezept, das ich mir ausgesucht habe, ist von der Autorin Miisa Mink. Es verbindet den nordischen Klassiker mit Roggenvollkornmehl, Kardamom und Zimt.



Dattelkuchen wie er im Rezeptbuche steht.

Wer sich nun im Geiste einen gesund schmeckenden, trockenen Vollkornteig mit Datteln vorstellt, irrt sich. Das Ergebnis meines Tests war ein Kuchen, der mich in seiner Saftigkeit an Bananenbrot erinnerte. Die Gewürze und der dunkle Zucker zusammen mit dem Dattelmus und dem nussigen Geschmack des Roggen, passen hervorragend zusammen. So gut, dass meine dattelerachtenden Kinder sich um das letzte Kuchenviertel zu streiten anfangen und ich den Kuchen am selben Tag nochmals backte.

Zutaten für eine 20cm Springform:

175 g getrocknete Datteln

200 ml Wasser
1 Zitrone
200 g weiche Butter
175 g Rohrohrzucker
50 g Vollrohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
200 g Roggenmehl

Zubereitung:

Datteln entsteinen und klein hacken. In einer Pfanne mit 200 ml Wasser aufkochen und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Datteln sollten am Ende weich sein.

Die Zitrone auspressen und mit den weichen Datteln verrühren. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Rührschüssel Butter, beide Zuckersorten und Vanillezucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, mindestens fünf Minuten. Eier einzeln unter den Teig rühren.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Kardamom und Zimt miteinander verrühren.

Unter den Teig heben, bis sich alles vermengt hat. Zum Schluss noch die Datteln ebenfalls unterheben und den Teig in die Form füllen. Mit einem Buttermesser die Oberfläche glatt streichen und für eine Stunde in den Ofen geben.

Am Ende der Backzeit mit einem Zahnstocher in die Mitte des Weihnachtskuchens stechen. Wenn der Zahnstocher sauber wieder heraus kommt, kann der Kuchen zum Abkühlen herausgenommen werden. Andernfalls muss er noch einige Minuten weiter backen.

Taatelikakku in der Form zuerst auskühlen lassen. Nach 15 Minuten den Springformrand lösen und völlig erkalten lassen.

Hyvää ruokahalua!

Die schlimme Helena

PS: Das Rezept ist aus: [„Zimtschnecken und Blaubeerkuchen – Die besten Backideen aus Skandinavien“](#)*

**Partnerlink*