

Tipsy-Tart mit Cognac

366

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 194

Bemerkungen:

Zutaten: TEIG:
100 g Pecannuss- oder Walnusskerne
200 g getrocknete entsteinte Datteln
10 g Natron
125 g weiche Butter
125 g brauner Rohrzucker
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

SIRUP:
1 Vanilleschote
75 g brauner Rohrzucker
1 EL Butter
125 ml Cognac oder Weinbrand

Rezept:

Teig:
Nüsse und Datteln hacken. Mit 200 ml Wasser und Natron kurz aufkochen, abkühlen. Den Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen, die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und kurz unterrühren. Nuss-Dattel-Mischung zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eine quadratische Backform (23 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Im Ofen etwa 40 Minuten backen.

Sirup:
Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Zucker, Butter und 100 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote und -mark zufügen, aufkochen und etwa 7 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Cognac unterrühren.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit dem heißen Sirup beträufeln. Heiß oder lauwarm servieren.

Ohne Wartezeit fertig in 55 Minuten.

Tipp
Dazu: Vanillesoße oder Vanilleeis.