Saftiger Dattelkuchen mit Buttertoffee-Sauce

the Smart Oven™ Air Fryer
mit Element iQ™-System

Sage®

Saftiger Dattelkuchen mit Buttertoffee-Sauce

the Smart Oven™ Air Fryer

Vorbereitung: 30 Minuten / Kochdauer: 45 Minuten

Für 6 Personen

Für den Kuchen

- ***300 g Datteln, entkernt***
- ***1 Teelöffel Backsoda***
- ***375 ml kaltes Wasser***
- ***150 g weiche Butter***
- ***165 g brauner Zucker***
- ***1 Teelöffel Vanilleextrakt***
- ***2 Eier***
- ***230 g Mehl mit Backpulverzusatz***
- ***55 g glattes Mehl***

Für die Buttertoffee-Sauce

- ***80 g Butter, geschnitten***
- ***260 g brauner Zucker***
- ***250 ml verdickter Rahm***
- ***Serviert mit: Doppelsahne oder Vanilleeis***

1. *Quadratische 23-cm-Kuchenform mit Backpapier auslegen.*
2. *Datteln und Backsoda mit dem kalten Wasser in einen kleinen Kochtopf geben. Bei hohen Temperaturen zum Kochen bringen und dann bei einer niedrigeren Temperatur köcheln lassen. 2 Minuten köcheln lassen.*
3. *Dattelmischung in einen Mixer geben und mixen, bis die Mischung geschmeidig wird.*
4. *Butter, Zucker und Vanilleextrakt in die Schüssel eines Standmixers geben und mixen, bis die Mischung leicht und schaumig wird.*
5. *Eier nacheinander langsam hinzufügen, bis sie gut vermischt wurden. Beide Mehlsorten und Dattelmischung hinzufügen und nur so lange vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig gemischt sind. Kuchenmischung in die vorbereitete Kuchenform schütten.*
6. *Kuchenform auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BACKEN/ KONVEKTION/160 °C/45 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.*
7. *Kuchen in den vorgeheizten Ofen setzen und 45 Minuten lang backen. Mit einem Holzspieß in die Mitte des Kuchens stechen, um zu überprüfen, ob dieser fertig zubereitet ist. Bleibt kein Teig am Spieß kleben, ist der Kuchen fertig.*
8. *Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und Buttertoffee-Sauce vorbereiten, während der Kuchen auskühlt.*
9. *Butter, braunen Zucker und Sahne in einen kleinen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sauce zum Kochen bringen und für etwa 8-10 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas angedickt ist.*
10. *Kuchen mit der Buttertoffee-Sauce warm servieren und dazu Doppelsahne oder Eiskrem anbieten.*