

## Iranischer Dattel-Walnuss-Kuchen

240 g Datteln ohne Steine mit 200 ml kochendes Wasser übergießen und stehen lassen

340 g Mehl  
240 g Walnüsse gehackt  
1 Päckchen Backpulver  
1/2 TL Natron  
Prise Salz  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Muskatnuss  
(1 TL Kardamon)

} in großer Schüssel vermischen

240 g Rohzucker  
60 g weiche Butter  
1 Ei

} in kleiner Schüssel vermischen

Butter-Mix und die aufgeweichten Datteln mit Wasser zu der Mehlmischung geben und alles miteinander gut verrühren.

In eine gut gefettete runde Backform oder Auflaufform geben und bei 150 Grad ca. 1 Std backen.