

## • Dattel-Schokoladencake



### Zutaten:

225g gebana Rispendatteln (entsteinen)	200g	Mehl
1½ dl Wasser	1 EL	Backpulver
50g Butter oder Margarine	1 Prise	Salz
125g Zucker	30g	Kakaopulver El Ceibo
1 Ei	100g	gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung:

Ofen auf Mittelhitze (180C°) vorheizen. Formboden mit Backpapier belegen. Form befetten und bemehlen.

Die entsteinten Datteln grob hacken. Wasser erhitzen und darüber giessen.

Butter, Zucker und Ei schaumigrühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz dazusieben. Datteln und Haselnüsse dazugeben.

Alles gut mischen. Masse in die Form (Cakeform 25 x 10 x 7 cm) füllen.

50-60 Minuten backen.