



Hozzávalók:

35 dkg aszalt datolya, 4 evőkanál kristálycukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojás, 20 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 2 kiskanál vaníliás cukor, 3 evőkanál feketekávé a forma kikenéséhez  
vaj, zsemlemorzsa

1. A datolyát félbevágva kimagozzuk, egy lábasba szórjuk. 3 deci vizet öntünk rá, és a cukorral édesítve, lefödve kb. 15 perc alatt puhára főzzük. A tűzről levéve először a vajat (margarint), majd amikor kissé kihűlt, a tojást is beledolgozzuk.
2. A lisztet a sütőporral meg a vaníliás cukorral összekeverjük, a gyümölcsös-cukros masszába forgatjuk, végül a kávéval ízesítjük.
3. Egy kuglófformát kivajazunk, morzsával megszórjuk, a datolyás keverékkel megtöltjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 50 percig sütjük. A formában hagyjuk kihűlni.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy szelet: 368 kcal