



Dattel-Nuss-Brot



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200g Weizenmehl Type 405
- 200g Datteln, entsteint
- 150g Milch
- 150g Dattel- Wasser
- 70g Walnüsse
- 30g Pekannüsse (o.a. Nuss nach Wahl)
- 50g Haferflocken
- 30g flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)
- 1 Ei
- 1 Pk Vanillezucker (8g)
- 1 EL Backpulver (10g)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Datteln für 25 Minuten in heißem Wasser einweichen.

Danach den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Anschließend Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und Salz miteinander vermengen. Als nächstes werden Milch, Honig, Ei und das Wasser, indem die Datteln eingeweicht worden sind mit den eben vermengten Zutaten verrührt. Nun die abgetropften Datteln, sowie die Walnüsse und Pekannüsse hacken (nach belieben gröber oder feiner hacken) und unter die Masse heben.

Jetzt wird der Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier belegte Kastenform gefüllt und für ca. 70 Minuten goldbraun gebacken.

Nach dem Abkühlen ist das Dattel- Nuss- Brot zum Verzehr geeignet.

Guten Appetit!

Tipp: für die Optik kann man 8 Pekannüsse beiseitelegen und diese vor dem Backen auf das Brot drücken.

