



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Dattel-Nuss-Brot

schmeckt zu Glühwein oder –most, zu Käse, mit Butter oder einfach so zwischendurch

Zutaten

250g	Halbweissmehl
250g	Datteln, in kleinere Stücke geschnitten *
1 dl	kochendes Wasser
60g	Baumnüsse grob gehackt
100g	Vollrohrzucker*
2	Eier
20g	Butter
½ Würfel	Hefe oder
2 TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker*
1 Prise	Salz

* Im Mühlenladen erhältlich

Zubereitung

Heisses Wasser auf Butter und Datteln giessen. Rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Eier und Zucker schlagen, bis die Masse hell ist.

Die aufgelöste Hefe mit dem Mehl (2 TL Mehl auf die Seite stellen) und der Eimasse abwechselnd unter die Datteln mischen, gut verrühren. Das beiseite gelegte Mehl mit den Nüssen mischen und mit dem Vanillezucker zur Masse geben. Ums Doppelte aufgehen lassen. Wer Backpulver verwendet, muss den Teig nicht aufgehen lassen, direkt in Form geben und backen.

Backen

In eine gefettete Cakeform geben und bei ca. 175° 50 Min. backen

D:\Daten\MÜHLE\Monatsrezepte\Dattel-Nussbrot Jan. 08.doc