

*Dattelbrot
(vegan und glutenfrei)*



Frühstück Vollendung

IN HÖCHSTER

Dattelbrot (vegan und glutenfrei)

350 g Datteln, entkernt
200 ml heißes Wasser
1 Tasse frisch gekochter Kaffee
120 g (glutenfreies) Mehl
1-2 TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz
(alternativ auch 1 TL Zimt oder andere
weihnachtliche Gewürze)

1 Banane
Evtl. 2 EL Milch
(vegan: Mandel- oder Reismilch)
Gehackte Mandeln zum Bestreuen

Die Datteln ggf. entkernen und über Nacht (oder mind. 5 Stunden) in heißem Wasser mit einer halben Tasse frisch gekochtem Kaffee einweichen. Am nächsten Tag die Dattelmischung mit Mehl, Backpulver sowie dem Lebkuchengewürz vermengen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Bananen zerdrücken und untermengen. Bei Bedarf noch 1-2 EL Milch hinzugeben. Die Banane und die Milch müssen nicht unbedingt verwendet werden, sie machen das Brot aber noch saftiger.

Eine quadratische oder rechteckige backofenfeste Form mit Backpapier auskleiden und den Teig gleichmäßig hineinfüllen. Gehackte Mandeln darüber streuen, Loaf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35-40 Minuten backen.



www.foodtastic.at



Guten Appetit wünscht

