

Date Loaf – das Dattelbrot

28.06.2015 13:20

Zutaten

350 g Datteln, entkernt
200 ml heißes Wasser
½ 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

Zubereitung

1. Datteln ggf. entkernen und über Nacht (oder mind. 5 Stunden) in heißem Wasser mit einer halben Tasse frisch gekochtem Kaffee einweichen.
2. 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.
3. Eine quadratische oder rechteckige backofenfeste Form mit Backpapier auskleiden und Teig gleichmäßig hineingeben. Gehackte Mandeln darüber streuen und Loaf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35-40 Minuten backen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!