

Rezept

Birnen-Dattel-Brot

Ein Rezept von Birnen-Dattel-Brot, am 02.09.2025

Fett für die Form

Zutaten

250 g getrocknete Birnen **250 g** getrocknete Datteln

125 g Butter **150 g** brauner Zucker

2 Eier 1EL Rum (wer mag)

400 g Mehl 1/4 TL Salz

2 TL Backpulver 150 g gehackte Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (16 Stück) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 340 kcal

Zubereitung

- 1. Die Birnen und Datteln in kleine Würfel schneiden. 300 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Fruchtwürfel mit der Butter in eine Schüssel geben. Das heiße Wasser unter Rühren zufügen. Weiterrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Abkühlen lassen.
- 2. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Zucker, Eier und Rum wer mag schaumig schlagen. Das Mehl mit Salz und Backpulver mischen und unterrühren. Die Walnusskerne und die Fruchtmischung unterheben.
- 3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Das Birnen-Dattel-Brot leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.