

## Rezept

# Birnen-Dattel-Brot

Ein Rezept von Birnen-Dattel-Brot, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> getrocknete Birnen	<b>250 g</b> getrocknete Datteln
<b>125 g</b> Butter	<b>150 g</b> brauner Zucker
<b>2</b> Eier	<b>1 EL</b> Rum (wer mag)
<b>400 g</b> Mehl	1/4 TL Salz
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>150 g</b> gehackte Walnusskerne
Fett für die Form	

## 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.