

Rezept

# Hefewasser

Ein Rezept von Hefewasser, am 19.04.2024

## Zutaten

**2 Stück** ungeschwefelte, getrocknete Datteln

**2 EL** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ca. 900 ml Hefewasser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Tag 1: 500 ml Wasser, 2 getrocknete Datteln und 2 EL Zucker zusammen in eine Glasflasche oder einen luftdichten Behälter füllen und an einem warmen, schattigen Ort lagern.

---

2. Tag 2 - Tag 5: Täglich die Flüssigkeit schütteln und den Deckel kurz öffnen, um entstandene Gase entweichen zu lassen. Am 4. Tag nochmals 400 ml Wasser dazugeben. Die nächsten 3 Tage weiterhin die Flüssigkeit schütteln und den Deckel kurz öffnen.

---

3. Tag 8: Das Hefewasser kann jetzt genutzt werden. Einfach die flüssigen Zutaten und das Backtriebmittel im Backrezept mit diesem Hefewasser ersetzen.