

Rezept

Kefirbrot mit Datteln

Ein Rezept von Kefirbrot mit Datteln, am 03.06.2025

Zutaten

100 g weiche getrocknete Datteln	40 g Walnüsse oder Pecannüsse
300 g Weizenmehl Type 550	2 TL Backpulver
1 Päckchen Trockenhefe	1 Prise Salz
½ TL Zimtpulver	1 Prise gemahlener Kardamom
250 g lauwarmes Kefir	50 g Rübensirup (oder Honig)
100 g flüssige Butter	1 Eigelb
1 TL Koriandersamen	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Die Datteln entkernen und längs in schmale Streifen schneiden. Die Walnüsse mittelfein hacken. Das Mehl mit Backpulver und Trockenhefe in einer angewärmten Schüssel mischen. Salz, Zimt und Kardamom mit Kefir, Rübensirup und Butter verrühren.
2. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und den Teig ca. 3 Min. kräftig schlagen. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser mischen. Datteln und Walnüsse mit dem Teig vermengen. Den Teig in die Form füllen und die Oberfläche mit einem Messer längs ca. 1 cm tief einschneiden. Mit Eigelb bestreichen und mit Koriandersamen bestreuen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Den Teig mindestens 15 Min. auf der Heizung gehen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Auf den Herdboden ein Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Das fertige Brot einige Minuten in der Backform ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.