

## Rezept

# Zuckerfreies Schokobrot

Ein Rezept von Zuckerfreies Schokobrot, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b>	Datteln (entsteint)	<b>200 ml</b>	Mandeldrink
<b>500 g</b>	Dinkelmehl (Type 630)	<b>21 g</b>	frische Hefe (½ Würfel)
<b>2</b>	Eier (M)	<b>50 g</b>	zimmerwarme Halbfettbutter
	Salz	<b>75 g</b>	zuckerfreie Zartbitter-Schokodrops
<b>1</b>	Eigelb (M)	<b>25 g</b>	Mandelblättchen

### Ausserdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Brot à 20 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 4 g F, 4 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Datteln klein schneiden, in einen hohen Rührbecher geben und mit 50 ml warmem Wasser übergießen. Ungefähr 10 Min. stehen lassen, dann mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Den Mandeldrink handwarm erwärmen. Mit dem Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefe darüberbröckeln und kurz unterrühren. Den Vorteig abdecken und 10 Min. stehen lassen.
3. Anschließend Eier, pürierte Datteln, die Butter in Stückchen und 1 Prise Salz zum Vorteig geben, alles verkneten und abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, die Schoko-Drops unterkneten. Den Teig mit sanftem Druck in die vorbereitete Form drücken, sodass er gleichmäßig verteilt ist.
5. Das Eigelb in einer Schale verquirlen, die Teigoberfläche damit bepinseln und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) bei 180° ca. 50 Min backen. Sollte die Oberseite zu dunkel werden, dann das Brot mit Backpapier abdecken und fertig backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.