

# Dattelbrot

Als Alternative zum Apfel- oder auch Kletzenbrot sehr sehr lecker und auch sehr einfach zu machen!



## Du brauchst dafür:

- 400 g getrocknete, entkernte Datteln
- Etwas Rum
- Abrieb einer halben Orange
- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- Etwas Salz
- 5 Eier (getrennt)
- 220 g Mehl
- 1 TL Backpulver

## Und so geht´s:

- Datteln sehr klein schneiden und in Rum und Orangenabrieb ziehen lassen
- Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl ausklopfen
- Butter mit Zucker und einer Prise Salz mehrere Minuten schaumig schlagen
- Eier trennen und Eiklar steif schlagen
- Eidotter mehrere Minuten schaumig schlagen und unter die Buttermasse rühren
- Eischnee unter die Masse heben
- Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse heben
- Die Masse in die Form füllen und glattstreichen
- Dattelbrot auf der untersten Schiene ca. 50 Minuten backen
- Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und optional mit Staubzucker bestreuen.