

Nussbrot mit Datteln



Dieses aussergewöhnliche Brot aus süssen Datteln, knackigen Nüssen und luftigem Teig schmeckt besonders in Kombination mit salzigen Speisen total spannend.

Selbst gebackenes Brot bedeutet weniger Aufwand, als man denkt, besonders wenn man eine kräftige Küchenmaschine besitzt. Wer von Hand arbeitet, braucht zwar Muckis und Geduld (schliesslich soll der Teig so lange geknetet werden, bis er schön geschmeidig ist und genügend Luft beinhaltet), dafür wird man geschmacklich ordentlich belohnt.

Dieses Nussbrot mit Datteln schmeckt allein schon mit Butter einfach köstlich, sein volles Aroma entfaltet es jedoch in Kombination mit Salzigem wie Käse oder Schinken.

Tipp: Ein Clubsandwich mit diesem Brot ist einfach unschlagbar!

- 500 g Ruchmehl
- 20 g frische Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 2½ Handvoll Baumnüsse
- 8 Datteln
- 1½ gehäufte Teelöffel Salz
- Etwas Öl für die Form

1. Die Datteln entsteinen und in grobe Stücke schneiden, 1½ Handvoll Baumnüsse grob hacken.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren, Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen und dazugießen. Mit den Händen oder mit der Küchenmaschine kneten, dabei nach und nach das restliche Wasser begeben.
3. Den Teig gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen. Eine Kastenform einölen (alternativ kann man auch eine normale Cakeform benutzen) und die restlichen Baumnüsse fein hacken.
4. Danach die grob gehackten Baumnüsse und die Datteln in den Teig kneten und diesen in die eingeeölte Kastenform legen. Den Teig mit den fein gehackten Walnüssen bestreuen und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Das Brot im unteren Ofendrittel während 30 Minuten backen. (Falls die Nüsse zu dunkel werden, das Gebäck mit Alufolie bedecken.)
6. Das Brot aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten in der Form stehen lassen; danach aus der Form stürzen und erst anschneiden, wenn es vollständig ausgekühlt ist.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten, exkl. Ruhezeit



**Epicuro Salice
Salentino DOP
Riserva**

Rubinrot mit
Ziegelroten Reflexen.
Aromen von
getrockneten Früchten
und Kompott. Voll und
harmonisch im
Gaumen, mit runden
Tanninen und lang
anhaltend.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)