

Dattelbrot mit Honigbutter

Zutaten für eine Kastenform

Dattelbrot

- 250 ml Milch
- 100 g brauner Zucker
- 75 g Butter oder Margarine
- 200 g getrocknete Datteln
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 100 g helles Weizenmehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 kräftige Priesse Salz
- 1 Ei
- 100 g Walnusskerne

Honigbutter

- 100 g Butter
- 3 EL Honig

Zubereitung

1. In einem Topf die Milch mit dem Zucker und dem Fett erwärmen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen.
2. Die Datteln entkernen und in kleine Würfel schneiden, in die warme Milchemischung geben und darin ziehen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben.
4. Die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermischen. Das Ei verquirlen und hinzufügen. Die kalte Milchemischung dazugießen und alles mit einem Rührlöffel gut verrühren. Die Walnüsse grob hacken und zum Schluss unter den Teig mischen.
5. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen.
6. Das Dattelbrot im heißen Ofen (unten, Gas Stufe 2) in etwa 40 bis 60 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen, dann erst aus der Form stürzen.
7. Für die Honigbutter 100 g weiche Butter sehr cremig rühren, dann 3 EL Honig untermischen. Die Honigbutter bis zum Servieren kalt stellen.