



Weihnachtliches Schoko-Dattel-Brot

Zutaten

300 g Dinkelmehl

30 g Kakaopulver

50 g Kokosblütenzucker

50 g getrocknete, grob gehackte Datteln

50 g grob gehackte Walnüsse

1 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Anis, gemahlen

0.5 Teelöffel Nelken, gemahlen

100 g Soja-Joghurtalternative

150 g Orangensaft

1 Esslöffel Chiasamen

1 Handvoll Mandel Magic

1 Stück(e) reife Banane, zerdrückt

Etwas Vanilleextrakt

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vor und lasse die Chiasamen in 3 EL Wasser für 10 Minuten quellen, um ein Chia-Ei zu erhalten.

2.

Vermenge Dinkelmehl, Kakaopulver, Kokosblütenzucker, Backpulver, Walnüsse, Datteln und die Gewürze in einer Schüssel.

3.

Füge den Sojajoghurt, den Orangensaft, die Banane, den Vanilleextrakt und das Chia-Ei hinzu und verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.

4.

Schneide die Mandel Magic Kugeln in Achtel und hebe sie unter den Teig.

5.

Lege eine Kastenform mit Backpapier aus (es darf ruhig knittern) und fülle den Teig hinein.

6.

Backe das Brot auf mittlerer Schiene für rund 45 Minuten im Ofen. Ein hineingestochener Holzspieß muss sauber wieder heraus

kommen. Lasse das Brot außerhalb der Form auskühlen.