



## Schoko-Dattel-Brot

### Zutaten

300 g Dinkelmehl

30 g Kakaopulver

50 g Kokosblütenzucker

100 g Sojajoghurt

1 Teelöffel Backpulver

120 ml Orangensaft

1 Esslöffel Chiasamen

1 Handvoll Snack Balls Dattel

1 Stück(e) Banane, reif

Etwas Vanilleextrakt

**Kochzeit:** 1 h

**Gesamtzeit:** 1 h

**Portionen:** 1

---

### Zubereitung

1.

Vermenge das Dinkelmehl, das Kakaopulver, den

Kokosblütenzucker, das Backpulver, die Chiasamen und den

Vanilleextrakt in einer Schüssel.

2.

Füge den Sojajoghurt, den Orangensaft und eine zerdrückte Banane hinzu. Verrühre die Zutaten gut miteinander.

3.

Schneide eine Handvoll Snack Balls Dattel in Viertel und hebe sie unter den Teig.

4.

Gib den Teig in eine Kastenform, gib noch einige Snack Ball Stücke oben drauf und backe dein Schoko-Dattel-Brot 45 Minuten (oder bis ein hineingestochener Spieß sauber wieder heraus kommt) bei 180 °C.

5.

Lasse das Schoko-Dattel-Brot außerhalb der Form auskühlen.

**Govinda Geheimtipp:** Je nachdem, wie schokoladig du es gern magst, kannst du die Snack Balls Dattel natürlich auch durch unsere Schoko-Kugeln austauschen. Besonders lecker schmeckt ein Stück Schoko-Dattel-Brot mit einem Löffel [Chufella](#) obendrauf.