

# Roggen-Dattel- Herzbrat

Flaumen  
Butter



# Roggen-Dattel-Herzbrötchen

Zutaten (für ca. 10-15 Scheiben):

70 g Walnüsse  
70 g getrocknete Datteln  
10 g frische Hefe  
300 g Roggenmehl Type 1150  
+ Mehl für die Form  
200 g Weizenmehl Type 550  
1 Packung Sauerteig  
(Kühlregal, = 75 g)  
1 TL Salz  
2 EL Zucker

150 g weiche Butter  
+ Fett für die Form  
2 EL Pflaumenmus  
1 Msp. Zimt, gemahlen

## Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.  
Ruhezeit: ca. 75 Min.  
Backzeit: ca. 45-50 Min.

## Zubereitung:

Nüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Datteln fein würfeln. Hefe zerbröckeln, mit Mehl, Nüssen, Datteln, Sauerteig, Salz, Zucker und ca. 270 ml lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben. Alles mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Eine Herzform oder runde Form (21 cm) einfetten und mit Mehl austreuen. Teig einfüllen und abgedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Brot im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 45-50 Minuten backen. Butter schaumig schlagen und Pflaumenmus und Zimt unterrühren. Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Pflaumen-Zimt-Butter servieren.



Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

