



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

September 2013

### Dattel-Walnuss-Brotkuchen

#### Zutaten:

200	g	Datteln, entkernt
100	g	Walnüsse, gehackt
1		Ei
200	g	Zucker
300	g	Weizenmehl Type 550
1	Prise	Salz
1	Pck.	Vanillezucker
1	TL	Natron
225	ml	Wasser, heiß
1	TL	Backpulver

1. Die entkernten Datteln klein schneiden. Mit Natron bestreuen, dem heißen Wasser übergießen und umrühren. Die Datteln abdecken und über Nacht ziehen lassen.
2. Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Ei schaumig aufschlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise unter die Eier-Zucker-Masse rühren.
4. Walnüsse, Dattel-Wasser-Gemisch und Salz ebenfalls portionsweise unter den Teig heben und einige Minuten weiterkneten.
5. Kastenform einfetten und den Teig einfüllen.
6. Kastenform im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen. Stechen Sie danach ein Holzstäbchen in den Laib, es sollten keine Reste mehr am Stäbchen kleben, dann ist der Kuchen fertig ansonsten noch ein paar Minuten weiterbacken und Test erneut durchführen.

#### Öffnungszeiten:

**Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr**

**Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr**

**Samstag 9:00 – 12:00 Uhr**

**Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich**

**Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40**

**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00**

**IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**