

# Rezept für leckere Dattel-Zimt-Brötchen



## Zutaten:

- 300 g Vollkornmehl
- 200 g Ruch- oder Weissmehl
- 1 ½ TL Salz
- 2 TL Zimt
- ½ Würfel Backhefe
- 3 dl Wasser
- 2 EL Naturjoghurt
- 10 Stk. Datteln

## Zubereitung:

**300 g Vollkornmehl**

**200 g Ruch- oder Weissmehl**

In Schüssel geben und mischen.

**1 ½ TL Salz**

**2 TL Zimt**

Beides beifügen und mit dem Mehl mischen.

**½ Würfel Backhefe**

**3 dl Wasser**

Backhefe in Wasser auflösen.

Mehl mit der Flüssigkeit von innen nach aussen anrühren.

**2 EL Naturjoghurt**

Beifügen.

**10 Stk. Datteln**

Entkernen, klein schneiden, ebenfalls beifügen.

Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist.

Zugedeckt an der Wärme ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig zu kleinen Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in die untere Ofenhälfte des kalten Backofens schieben.

Bei 200 Grad je nach Grösse 20–30 Min. backen.

Die Brötchen sollten am Schluss beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingen.