



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Striezel



Dauer
ca. 2,5 Std



Schwierigkeit
mittel



Portionen
8

Beschreibung

Ein Hefeteig mit Datteln gesüßt? Ja, das geht!

Zutaten

400 g	Dinkelmehl Typ 1050	½ EL	Flohsamenschalen
270 g	Pflanzenmilch	10 g	frische Hefe
85 g	Datteln, entsteint	1 Msp	Vanille
25 g	Olivöl	½ TL	Meersalz
50 g	lauwarmes Wasser	1 Glas	Wildheidelbeermarmelade

Zubereitung

Die Datteln mit Pflanzenmilch und Öl pürieren. Die Hefe hineinbröseln und auflösen lassen. Die Flohsamenschalen in 50 g Wasser 5 Minuten quellen lassen. Jetzt alle Zutaten außer der Marmelade vermischen und 10 Minuten kneten. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen und ihn anschließend zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Wildheidelbeermarmelade bestreichen, aufrollen und in zwei Stränge schneiden. Die Stränge miteinander verflechten und in eine eingefettete Backform geben. Nochmals gehen lassen, während der Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze aufheizt. Für ca. 30 Minuten backen.