

Dattelzopf

etwa 15 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

500 g Weissmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
80 g Butter, weich
3 dl Milch, lauwarm
½ EL Salz

Füllung:

250 g Datteln entkernt
2 EL Zitronensaft
1 ½ dl Wasser
15 g Butter, flüssig

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Milch
1 EL Rohrzucker

1 Vorbereiten:

Das Ofenblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl und die Hefe gut vermischen. Butter, Milch und Salz dazugeben und alles während 5 bis 10 Minuten zu einem feuchten Hefeteig kneten. An einem warmen Ort auf das Doppelte gehen lassen.

3 Füllung:

Die Datteln hacken und in eine Pfanne geben. Zitronensaft mit Wasser begeben und aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten einkochen lassen. Auskühlen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck von 35 x 30 cm auswallen, auf das vorbereitete Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Füllung der Mitte entlang aufstreichen, dabei oben und unten einen 2 cm breiten Rand zur Teigkante lassen (dieser Rand wird später umgeklappt, damit die Füllung nicht auslaufen kann). Mit einem scharfen Messer den Teig von beiden Seiten im Abstand von 3 cm schräg einschneiden (ca. 6 cm lang). Die Streifen abwechselnd in einem Flechtmuster übereinander legen.



Zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

4 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den Dattelzopf mit Milch bestreichen, mit Rohrzucker bestreuen und in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

