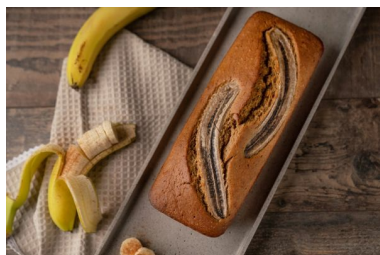


BANANENBROT KLASSISCH / BANANA BREAD BASIC



Dieses Bananenbrot ist super schnell zubereitet und gebacken. Dafür werden sehr reife und auch gerne schon braune Bananen verarbeitet - also auch eine tolle Resteverwertung für Bananen, die man so nicht mehr essen mag. Der Rührteig wird dann in eine Kastenform gefüllt und noch mit einer aufgeschnittenen Banane belegt. Geessen werden kann der Kuchen dann z.B. mit Marmelade, Erdnussbutter oder auch pur. Nach Belieben kann das Brot mit Rosinen, gehackten Nüssen oder auch Gewürzen verfeinert werden. Durch seinen hohen Gehalt an Kohlenhydraten ist das Bananenbrot ein perfekter Energielieferant auch für Sportler.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
55 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 12 cm

Breite: 31 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175°C O/U vor und fette eine Kastenbrotform mit den Maßen 31x12 cm.

TEIG

Schmilz die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Achte darauf, dass sie nicht zu heiß wird. Mixe die Bananen gemeinsam mit den Eiern fein. Alternativ kannst du sie auch mit einer Gabel ganz fein zerdrücken. Schlage diese Zutaten gemeinsam mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker etwa 2-3 Minuten cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zimt. Rühre es dann gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln und der flüssigen Butter unter. Fülle den Teig in die Form ein und streiche ihn glatt. Schäle die Banane und halbiere sie der Länge nach. Lege nun die 2 Bananenhälften auf die Oberfläche des Teiges. Backe das Brot im vorgeheizten Ofen für 55 Minuten. Nimm es dann aus dem Ofen heraus und lasse es etwa 20 Minuten in der Form auskühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 75 g** Butter
- 300 g** Bananen (sehr reif)
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 70 g** Kokosblütenzucker
- 180 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Zimt
- 50 g** Mandeln (gemahlen)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 1** Banane