



SCHOKO BANANENBROT / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #110



- ANZEIGE -

Ihr habt noch reife Bananen übrig? Dann müsst ihr unbedingt dieses leckere und schnelle Bananenbrot ausprobieren. Durch den Kakao und die Schoko Chunks wird das klassische Bananenbrot wunderbar schokoladig. Ihr könnt es in einer Kastenform oder auch als Rehrücken backen. Durch die Zubereitung im Mixer ist der Teig super schnell fertig und kann direkt gebacken werden. Übrigens, umso reifer die Bananen desto süßer wird das Bananenbrot. Nach Belieben könnt ihr auch noch gehackte Nüsse mit in den Teig geben. Das süße Brot eignet sich also ideal als Resteverwertung und kann zum Frühstück oder auch als Dessert serviert werden. Auch zum Kaffee am Nachmittag passt der Bananen Kuchen mit Schokostücken perfekt dazu.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
55 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und fette eine Rehrückenform mit Backtrennspray oder etwas Butter.

SCHOKO BANANENBROT

Schmilz die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Achte darauf, dass sie nicht zu heiß wird. Mixe die reifen Bananen fein. Alternativ kannst du sie auch mit einer Gabel fein zerdrücken. Gib die Butter, Eier, Tonkapaste und den braunen Zucker dazu und mixe alles in etwa 2-3 Minuten cremig. Mische das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und Salz. Rühre es dann gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter. Fülle den Teig in die Form ein und streiche ihn glatt. Hebe die Hälfte der Schoko Chunks unter und streue die zweite Hälfte darüber. Backe das Bananenbrot im vorgeheizten Ofen für etwa 55 Minuten. Lasse das Brot kurz abkühlen und stürze es dann aus der Form. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKO BANANENBROT:

- ☐ **75 g** Butter
- ☐ **300 g** Bananen (sehr reif)
- ☐ **2** Eier
- ☐ **1 TL** Tonkapaste
- ☐ **70 g** brauner Zucker
- ☐ **180 g** Mehl
- ☐ **40 g** Kakao
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **50 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **100 g** Schoko-Chunks