

Bananenbrot mit Schokolade und Walnüssen



Ob nun Brot oder Kuchen oder irgendetwas dazwischen - jeder liebt Bananenbrot!

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

ZUTATEN

- 4 sehr reife Bananen
- 300 g Dinkelmehl (Type 1050)
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Muskatnuss
- 80 g Walnüsse, gehackt
- 80 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
- 4 EL ÖL
- 120 g Rohrzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Kastenbackform einfetten.
3. Mehl, Backpulver, Salz und etwas geriebene Muskatnuss in einer Schüssel mischen.
4. Nüsse und Schokolade dazugeben.
5. Öl, Zucker, Vanille und das Ei in einer separaten Schüssel kräftig verrühren.
6. 3 Bananen in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken (oder mit einem Stabmixer pürieren).
7. Nun abwechselnd die Mehlmischung und die Bananen unter Rühren zur Zucker-Ei-Masse geben.
8. Den Teig in die Backform geben und glattstreichen.
9. Die letzte Banane in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Etwas andrücken.
10. Wer mag, kann auch noch etwas gehackte Schokolade darüber geben.
11. Für ca. 55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).
12. Nach der Backzeit aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.