

Walnut Caramel Banana Bread



Wer noch kein Fan von Bananebrotten ist, der wird es jetzt - garantiert :-)

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

Zutaten

225 g Mehl (Type 550)
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
½ TL Salz
130 g Walnusskerne
100 g Karamellbonbons, weich
75 g Butter, weich
150 g Zucker
2 Eier
2-3 sehr reife Bananen
2 EL Milch

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kastenform einfetten.
3. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen.
4. Walnüsse grob hacken.
5. Karamellbonbons in kleine Würfel schneiden.
6. In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker hellcremig und luftig aufschlagen (höchste Stufe ca. 5 Minuten).
7. Die Eier einzeln dazugeben und gut verrühren.
8. Jetzt die sehr reifen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit der Milch in den Teig geben. Wieder alles gut verrühren.
9. Mehl-Mischung auf den Teig geben und nur so lange verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
10. Zwei Drittel der gehackten Walnüsse und der Karamellwürfel unter den Teig heben.
11. Den Teig in die Form füllen und die restlichen Walnüsse und Karamellwürfel darauf verteilen.
12. Im vorgeheizten Backofen für ca. 60 Minuten backen (Stäbchentest!).
13. Nach der Backzeit für ungefähr 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, erst danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.