



Bananenbrot

Saftiges Bananenbrot mit Walnüssen

Die Bananen schälen und pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken. Dazu Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei geben und mit einem Mixer verrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen und schrittweise unter die Bananen-Masse sieben. Alles gut miteinander vermengen und die Walnüsse mit einem Löffel unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (25 oder 30 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. backen. Anschließend gut auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp: Auch mit Cashewkernen, Mandeln oder Früchten wie Himbeeren oder Kirschen lässt sich das Bananenbrot zubereiten.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 3360



Zutaten für 1 Portionen:

100 g	Butter, weiche
4	Banane(n), sehr reife
200 g	Zucker, brauner
1	Ei(er)
1 Pck.	Vanillezucker
1 ½ TL	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
½ TL	Zimtpulver
220 g	Mehl
1 Handvoll	Walnüsse

Rezept von: Chefkoch-Video