

Bananenbrot mit Ahornsirup-Erdnuss-Flavour



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 10 Min.
Zubereitungszeit: 55 Min.



Zutaten:

320 g Banane(n), reif
250 g Weizenmehl Typ 405
145 g Erdnussbutter, cremig
130 g Butter, weich
175 g Zucker, braun
80 ml Ahornsirup
2 Eier
1 Pck. Backpulver
1 TL Zimt
1 TL Vanilleextrakt



Emile Henry Kastenform in creme



Emile Henry Kastenform in granatapfel



KitchenAid Handrührer rot



Opinel Brotmesser Parallele No. 116



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade

1

Den Ofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

2

Die Butter mit dem Zucker aufschlagen und die Eier hinzugeben.

3

Das Mehl mit dem Backpulver hinzu sieben.

4

Bananen zerdrücken, die restlichen Zutaten dazugeben und alles gründlich miteinander verrühren.

5

Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.

6

Den Teig einfüllen und 55-60 Minuten backen lassen. Mithilfe der Holzstäbchenprobe prüfen, ob das Brot fertig ist.

Serviert man das noch warme Bananenbrot zusammen mit einer Kugel Vanilleeis, gelingt die Kombi besonders gut. Wer möchte, kann sein Bananenbrot noch mit 100 g zerkleinerten Walnüssen ergänzen. Dafür diese einfach bei Schritt 4 mit in den Teig rühren.