



Bananenbrot

Das Bananenbrot wird mit Walnüssen und getrockneten Soft-Aprikosen verfeinert. Die Bananen sollten gut reif sein, damit das Bananenbrot kräftig nach Bananen schmeckt.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/bananenbrot.html

Zutaten für eine 25 cm Kastenform:

- 75 g gehackte Walnüsse
- 125 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 2 reife, mittelgroße Bananen
- 1 Ei
- 50 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teel. Zimt
- 250 g Mehl Type 550
- 1/2 Päckchen Backpulver



Zubereitung:

Für das Bananenbrot eine ca. 25cm lange Kastenform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 175 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Die Walnüsse grob zerhacken. Die Soft-Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die geschälten, gut reifen Bananen mit einer Gabel zerdrücken.

Die zerdrückten Bananen, das Ei, die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) gut verrühren. Mehl und Backpulver in eine separate Schüssel sieben und vermischen. Das Mehl zu der Bananenmasse geben, und nun von Hand mit einem Löffel nur so lange rühren bis ein glatter Bananenbrot-Teig entstanden ist.

Den Bananenbrot-Teig in die gefettete Kastenform füllen, glatt streichen, und im vorgeheizten Backofen etwa 55 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit einen Holzspieß in die Mitte des Bananenbrots stecken. Wenn beim Herausziehen kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt ist das Bananenbrot fertig gebacken.

Viel Spaß beim Backen!