

Bananenbrot

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

- 380 g reife Bananen (zerdrückt)
- 3 Eier (Größe M)
- 1 geschälter, geriebener Apfel
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

Zum Ausstreuen:

- 1 EL Mandelblättchen

1 All-in-Masse:

Für die Masse Bananen mit Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den geriebenen Apfel unterrühren. Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, mit Mandelblättchen ausgestreute Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bananenbrot ist ein halbsüßer Kuchen und zählt nicht zu den Broten!
- Der Kuchen geht beim Backen sehr gut auf und lässt aber nach dem Backen wieder nach wie z. B. bei einer gebackenen Topfentorte.
- Unter die Masse können auch ganze oder geriebene Haselnüsse gerührt werden.