



BANENEN BROT

ZUTATEN

- 3 große oder 4 kleine reife Bananen
- 20g Kakao
- 1TL Zimt
- 1TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 1TL Vanille
- 120g Schokodrops
- 130g Mehl
- 30g Mehl
- 1 Ei
- 145g brauner Zucker
- 115g Butter

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf schmelzen und Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Bananen schälen (Tipp: es müssen reifen, wenn nicht sogar überreife Bananen sein. Sie haben einen intensiveren Geschmack und lassen sich besser verarbeiten). Anschließend die Bananen in einer Schüssel zerstampfen.
3. Geschmolzene Butter zu den Bananen geben. Ebenso Zucker, Backpulver, Salz, Vanillearoma, 1 Ei und die größere Portion Mehl hinzugeben und miteinander verrühren.
4. Zweite Schüssel hinzunehmen und die Hälfte des Teigs aus der einen Schüssel in die andere Schüssel geben.
5. In die zweite Schüssel Kakaopulver und Schokodrops geben.
6. In die erste Schüssel Zimt hinzugeben und die kleinere Portion Mehl ebenso hinzugeben.
7. Zutaten der ersten Schüssel miteinander verrühren. (Tipp: fangt an die helle Portion des Teigs zu verrühren, somit braucht ihr keinen neuen Rührer, wenn ihr in die Portion mit der Schokolade geht, um diese zu verrühren.)
8. Beide Portionen Teig abwechselnd in eine Kuchenform geben, damit immer ein Klecks heller Teig neben einem Klecks Schokoteig ist. (Tipp: für ein noch schöneres Ergebnis nehmt ihr einen Löffel oder Gabel und streicht damit durch den Teig. Somit ist er noch schöner durchgezogen und sieht toll marmoriert aus.)
9. Teig in den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen. Mittlere Schiene für ca. 45min.
10. Danach das Bananenbrot etwas abkühlen lassen. Einfach mega LECKER zum Frühstück, Kaffee & Kuchen, oder zwischendrin mal genießen.

HIER GEHTS DIREKT ZUM
Kochvideo
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

