Rezept

Fruchtiges Bananenbrot

Ein Rezept von Fruchtiges Bananenbrot, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl (Type 1050)
2 TL	Backpulver
1 Msp.	Salz
100 g	Softdatteln ohne Stein
50 g	Honig
1	Ei
	Kakaopulver für die Form
100 g	gemahlene Haselnüsse
1-2 EL	Kakaopulver
300 g	reife Bananen
120 g	Margarine + etwas für die Form
1 TL	Zimtpulver
	evtl. etwas Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 2845 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform mit etwas Margarine einfetten und mit etwas Kakao ausstreuen.

2. Das Mehl mit Nüssen, Back- und Kakaopulver sowie Salz vermischen. Die Bananen schälen, mit den Datteln in Stücke schneiden und mit einem Stabmixer fein pürieren.

3. Margarine, Honig, Zimt und Ei mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Nach und nach im Wechsel die Mehlmischung und das Fruchtmus mit einem Löffel unterziehen. Wenn der Teig zu trocken ist, 1-2 EL Milch zugeben.

4. Den Teig in die Kastenform füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Achtung: Sollte das Brot oben zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!

5. Für die Garprobe mit einem Holzstäbchen in den Teig stechen. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist das Brot gar. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.