Rezept

Kokosbrot mit Banane

Ein Rezept von Kokosbrot mit Banane, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** Weizenmehl Type 550
- **30 g** Kokosflocken
- **1 Päckchen** Trockenhefe
- **50 g** brauner Zucker
- ca. 200 ml lauwarmes klassisches Mineralwasser
- Butter und 10 g Kokosflocken (nach Belieben) für die Form
- **50 g** Dinkelvollkornmehl
- **2 TL** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **1** kleine Dose Kokosmilch (160 g)
- **30 g** flüssige Butter
- **1** feste Banane

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Rehrückenform (30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Mehl und Vollkornmehl mit Kokosflocken, Backpulver, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer angewärmten Schüssel mischen. Kokosmilch anwärmen und mit lauwarmem Mineralwasser auf 350 ml auffüllen. Mit der Butter verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und den Teig kräftig schlagen.

2. Backform nach Belieben mit 10 g Kokosflocken ausstreuen. Banane längs halbieren. Die Hälfte des Teigs einfüllen, die Bananenhälften längs in den Teig drücken und mit dem restlichen Teig zudecken. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

3. Auf den Herdboden ein Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen.