

Rezept

Bananen-Schoko-Zupfbrot

Ein Rezept von Bananen-Schoko-Zupfbrot, am 19.04.2024

Zutaten

1 süßer Hefeteig (siehe unten)	200 g Zartbitter-Schokolade
Rezeptmenge	120 g Rohrohrzucker
4 kleine reife Bananen	2 EL Kokosraspel
Mehl zum Arbeiten und für die Form	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Brot (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 11 g F, 5 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Form mit Öl einfetten, mit Mehl ausstäuben. 150 g Schokolade hacken und mit dem Rohrzucker mischen. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken.
2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen (ca. 48 × 48 cm). Die Bananenmasse auf den Teig streichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand freilassen. Die Zucker-Schokoladen-Mischung darüber verteilen.
3. Das Teigquadrat quer in 6 gleich breite Streifen schneiden. Anschließend das Quadrat längs in der Mitte halbieren. So entstehen 12 Teigstreifen. Je 3 Streifen aufeinander legen. Die gestapelten Streifen dritteln. So entstehen 12 Stapelpäckchen von ca. 8 × 8 cm. Die Kastenform senkrecht stellen. Die Teigpäckchen übereinander in die Form schichten. Die Form wieder auf ihren Boden stellen und die Teigstücke etwas auseinanderziehen. Abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.
4. Inzwischen den Ofen auf 180° vorheizen. Das Zupfbrot im heißen Ofen (Mitte) 35 Min. backen. Herausnehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.
5. Die restliche Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kokosraspel in einer trockenen Pfanne ganz leicht rösten. Das Brot aus der Form stürzen, umdrehen und die Schokolade in Streifen über das Brot ziehen. Mit Kokosraspeln bestreuen.