Rezept

Bananenbrot vom Blech

Ein Rezept von Bananenbrot vom Blech, am 23.06.2025

Zutaten

200 g	weiche Butter
140 g	Zucker
10	reife Bananen (ca. 1400 g)
4	Eier (M)
1 Pck.	Backpulver
	Butter für das Blech
1 Pck.	Vanillezucker
	Salz
200 g	Walnusskerne
500 g	Weizenmehl
1	Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 17 g F, 6 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zimmerwarme Butter, Vanillezucker, Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen.

2. Inzwischen 5 Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Walnüsse grob hacken. Die Eier einzeln in die aufgeschlagene Butter einrühren, dann das Bananenmus zugeben. Gehackte Nüsse, Mehl und Backpulver mischen und gleichfalls unter den Teig rühren.

3. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Übrige Bananen (5) schälen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen (Mitte) schieben und den Teig 35-40 Min. backen. Das fertige Bananenbrot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.