

Rezept

Schoko-Bananen-Brot

Ein Rezept von Schoko-Bananen-Brot, am 27.03.2025

Zutaten

60 g Butter	3 Bananen (ca. 375 g)
1 Eier (M)	100 g Zucker
2 TL Backpulver	220 g Mehl
100 g backfeste Schokotropfen	Salz

Außerdem:

Kastenform (30 cm lang)

Butter für die Form

Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 4 g F, 2 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zu einer feinen Paste zerdrücken. Bananenpaste, Butter und Ei verrühren.
2. Zucker, Backpulver, Mehl, Schokotropfen und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Bananenmischung dazugeben und alles gut mit den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine zu einem sehr weichen Teig vermengen.
3. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Die Kastenform mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) 45 Min. backen.
4. Die Stäbchenprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter in der Form ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.