

Das perfekte Rezept für Bananabread

- Kastenform (meine: 26cm x 11 cm x 7cm)
- 350 Gramm reife Bananen (geschält)
- 2 Eier
- 100 Gramm flüssige Butter
- 160 Gramm brauner Rohrzucker
- 180 Gramm Mehl
- 1 TL Salz
- 1,5 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 150 Gramm Nüsse nach Wahl

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform mit Butter einfetten und überall mit einer dünnen Mehlschicht überziehen.

In einer Schüssel die Eier mit dem braunen Zucker und der geschmolzenen Butter vermengen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Es dürfen noch einige grobe Stücke übrig bleiben. Das Bananenmus und den Zimt ebenfalls dazu geben.

Das Mehl in eine zweite Schüssel hineinsieben und mit dem Salz und dem Backpulver vermengen. Die trockene Mischung in mehreren Etappen mit den nassen Zutaten vermengen, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis leichte Röstspuren entstanden sind. Ebenfalls zum Teig geben.

Den Teig in die Kastenform gießen und eine Stunde backen. Nach etwa 35 Minuten kontrollieren, ob die Oberfläche schon dunkel geworden ist. Wenn ja, bis zum Ende der Backzeit ein Stück Alufolie darüberlegen. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Tipp für Veganer: 2 Eier lassen sich durch eine weitere Banane ersetzen, die Butter lässt sich durch die gleiche Menge Margarine ersetzen.

Guten Appetit!

