Bananenbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	1 Std.
Stück	1
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Aromatisch und schnell gemacht: Dieses Bananenbrot verwandelt (über-) reife Bananen in einen köstlichen Snack – ob zum Frühstück, für Zwischendurch oder zum Kaffee.

Zutaten

3 Bananen, sehr reif

80 g Rohzucker

½ TL Salz

2 Eier

75 ml Sonnenblumenöl

275 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g dunkle Schokolade, grob gehackt

50 g Walnusskerne, grob gehackt

1 Banane, längs halbiert

Zubereitung

Garraum mit Heißluft feucht auf 160 °C vorheizen. Bananen in der Schüssel der Küchenmaschine mit dem Padel-Rührwerk zerdrücken. Zucker und Salz beigeben, zu einer glatten Masse verrühren. Eier darunterrühren, Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren in einem dünnen Faden dazugießen. Mehl und Backpulver mischen, zur Bananenmasse geben, zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die vorbereitete Kastenform geben, halbierte Banane darauflegen. Kastenform auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 1 Stunde backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Backgut einschieben

Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.

Tipps

Nach Belieben gemahlene Nüsse unter den Teig mischen, 100 g gemahlene Nüsse und Mehlmenge auf 250 g reduzieren.

Bananenbrot in Scheiben schneiden und kurz toasten, mit etwas Butter servieren.

Zubehör

Kastenform (25 cm), mit Backpapier ausgelegt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025