

Bananenbrot mit Walnüssen

Brot oder Kuchen? Am besten das Rezept für Bananenbrot mit Walnüssen gleich nachbacken und selbst urteilen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

80 g	Margarine
160 g	Zucker
400 g	Mehl
2 TL	Backpulver
4 Stk.	Bananen (zerdrückt)
120 ml	Sojamilch
1 TL	Vanilleextrakt
50 g	Walnüsse (gehackte)

Zubereitung

1. Zu Beginn wird der Ofen für das Bananenbrot mit Walnüssen auf 150 Grad vorgeheizt und eine Kastenform (28 Zentimeter) gut eingefettet. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die Margarine mit dem Zucker in einen Topf geben und zerlassen, dabei rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Das Mehl mit Backpulver unterrühren. Nacheinander die restlichen Zutaten einrühren: Bananenmus, Sojamilch, Vanilleextrakt und gehackte Walnüsse.
3. Den Teig in die Form füllen und für rund 50 Minuten im Ofen backen lassen.

Tipp

Das Bananenbrot mit Walnüssen schmeckt mit Marmelade, Butter oder einfach pur. Das Rezept

eignet sich ausgezeichnet, wenn man überreife Bananen im Haus hat, die nicht mehr gegessen werden.