Bananen-Nuss-Brot

Das Rezept für Bananen-Nuss-Brot mit gerösteten Walnüssen und reifen Bananen ist eine vorzügliche Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

100 g	Walnüsse
2 Stk.	Eier
160 g	brauner Zucker
100 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
350 g	Bananen (reife)
1 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Zimt
180 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver (gestrichene TL)

Zubereitung

1. Für das **Bananen-Nuss-Brot** den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und eine 28-30 cm Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse mit einem scharfen Messer fein zerhacken. In eine beschichtete Bratpfanne geben und kurz einige Minuten anrösten. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Deíe Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft beträufeln.

2. Die Eier mit dem braunen Zucker schaumig rühren, die weiche Butter zugeben und weiter schaumig rühren. Jetzt das Bananenmus mit Zimt zur Masse geben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz versieben und zusammen mit den Walnüssen zugeben und verrühren. Den Teig in die Kastenform füllen und zirka 50 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen.

Tipp