

Bananenbrot aus der Heißluftfritteuse

Das zuckerfreie Bananenbrot aus der Heißluftfritteuse gelingt ohne Probleme und schmeckt bereits zum Frühstück.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Bananen (reife)
100 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
80 g	Datteln (getrocknet)
50 g	Walnüsse (klein gehackt)
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für das **Bananenbrot aus der Heißluftfritteuse** die reifen Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Die getrockneten Datteln klein zerschneiden und die Walnüsse fein zerhacken. Die Bananen mit dem Ei, Datteln und Nüssen vermengen. Das Dinkelvollkornmehl, Backpulver und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eine Kastenform (ca. 20 cm) mit Backpapier belegen und den Teig in die Form füllen. Das Bananenbrot in der Heißluftfritteuse bei 180 °C zirka 20-25 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen.

Tipp

Anstelle der getrockneten Datteln kann man für das leckere Bananenbrot aus der Heißluftfritteuse auch zirka 50 g Zucker verwenden.