

Bananenbrot

Ein außergewöhnliches Rezept: Süßes Bananenbrot, das wunderbar saftig wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| 360 g | Mehl |
| 160 g | Walnüsse (gerieben) |
| 400 g | Bananen |
| 150 g | Butter |
| 160 g | Zucker |
| 3 Stk. | Eier |
| 160 ml | Milch |
| 3 TL | Backpulver |
| 1 Messerspitze | Natron |
| 0.5 Packungen | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Schuss | Cognac |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Butter (für die Form) |

Zubereitung

1. Für das **Bananenbrot** den Backofen auf 170°C vorheizen. Eine Kastenform mit weicher Butter einfetten.
2. Zimmerwarme Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier hinzufügen und verrühren. Bananen mit Hilfe einer Gabel zerdrücken, bei Bedarf anschließend noch durch ein Sieb passieren und dann mit der Eiermasse vermischen.

3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Natron und Salz in einer zweiten Schüssel mischen. Nun immer abwechselnd Milch, gehackte Walnüsse und das Mehlgemisch unter die Buttermasse rühren. Nach Belieben etwas Cognac hinzufügen.
4. Die Form mit dem Teig füllen. Glattstreichen und im Ofen 50-60 Minuten lang backen. Das Bananenbrot aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Wenn das Brot erkaltet ist, mit einem Messer vorsichtig die Ränder lösen und die Form kopfüber auf ein Kuchengitter stürzen. In Scheiben schneiden und auf Servierplatten anrichten.

Tipp

Bananenbrot variieren und die Walnüsse durch Macadamia-Nüsse oder Haselnüsse ersetzen. Nach Belieben Schokoladenstückchen hinzufügen, so wird das Brot noch saftiger.