

Erdbeer-Bananenbrot

Das Erdbeer-Bananenbrot schmeckt wunderbar fruchtig und saftig. Der perfekte Kuchen schmeckt als Nachtisch oder zum süßen Frühstück.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Ei
150 g	Feinkristallzucker
100 g	Butter (geschmolzen)
50 g	Sauerrahm
2 TL	Vanilleextrakt
220 g	Dinkelvollkornmehl
1.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Bananen (reife)
200 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Um ein saftiges **Erdbeer-Bananenbrot** zu backen, zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Butter einfetten und leicht bemehlen.
2. Das Ei, Zucker, geschmolzene Butter, Sauerrahm und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig verrühren. Dinkelvollkornmehl, Backpulver und Salz vermischen und vorsichtig unterheben – nur so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Die zerdrückten Bananen ebenfalls behutsam unterrühren.
3. Die [Erdbeeren](#) waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen.

4. Im vorgeheizten Ofen etwa 60–70 Minuten backen, bis das Bananenbrot goldbraun ist und die Stäbchenprobe gelingt. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, den Kuchen mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Das Erdbeer-Bananenbrot etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend herauslösen und vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp