Saftiges Bananenbrot

Das saftige Bananenbrot ist ein tolles Rezept. Das Brot schmeckt besonders köstlich und flaumig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Bananen (vollreife)
80 ml	Olivenöl
150 ml	Honig (flüssig)
250 g	Dinkelmehl
2 Stk.	Eier
60 ml	Milch
2 TL	Backpulver
2 TL	Zimt
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **saftige Bananenbrot** eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. 3 Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken und in einer Rührschüssel mit Honig und Olivenöl verrühren. Den Honig, Dinkelmehl, Eier, Milch, Backpulver, Zimt, Vanilleextrakt, Salz hinzugeben und zu einem cremige Teig rühren.

3. In die Kastenform füllen und die letzte Banane der Länge nach halbiert auf den Teig legen.

4. Das Bananenbrot im Backofen zirka 60 Minuten goldbraun backen (stäbchenprobe machen). Abgekühlt in Scheiben schneiden und genießen.

Tipp

Den Teig für das Bananenbrot noch zusätzlich mit gehackte Walnüsse verfeinern.