

Bananenbrot (kleine Kastenform)

(Verwertung von braunen Bananen)

3 braune Bananen
100 g Butter
80 g brauner Zucker
2 Ei
175 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Natron
1 TL Essig
30 g Walnüsse
80 g Schokotropfen



Für das Bananenbrot zunächst die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und weiter schaumig rühren.

Die Bananen auf einem Teller mit einer Gabel zerdrücken. Nüsse hacken. Nüsse, Bananen und Schokotropfen zum Butter-Zucker-Ei-Gemisch geben. Mehl, Essig und Natron hinzufügen und alles verrühren.

Den Backofen vorheizen (180 Grad Ober- und Unterhitze). Eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach Belieben mit Schokoladenkuvertüre überziehen.

Es kann auch anderes Mehl oder andere Nussarten verwendet werden!