

Bananenbrot (für ein Kastenbrot)

Zutaten:

300 g Mehl Typ 1050

2 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

½ TL Salz

1 Prise Muskatnuss

150g Walnuskerne

500g reife Bananen

½ TL Vanillemark

140g Butter oder Margarine

125g Rohrzucker

1 Ei

Zubereitung:

Das Mehl mit Backpulver, Kakao, Salz und Muskat zusammensieben.

Walnüsse fein hacken und zu der Mehlmischung geben.

Die Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken. Vanillemark aus der Schote kratzen unterrühren und alles beiseitestellen.

Butter oder Margarine mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren, bis eine lockere und flockige Masse entstanden ist. Das Ei zufügen und abwechselnd das Bananenpüree und die Mehlmischung unterziehen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Kastenform fetten. Den Teig in die Form einfüllen. Auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen.

Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend stürzen.

Dieses Rezept eignet sich besonders gut für überreife Bananen.