

Bananen Brot

Zutaten: für ein kleines Brot

125 gr. Roggenmehl
150 gr. Weizenmehl
3 st. Bananen
150 gr. Butter
160 gr. Zucker
100 gr. Wallnüsse gehackt
120 ml. Milch
1 prise Salz
2prise Zimt gem.
2 st. Eier
3 TL Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Zimt mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, nach und nach Eier zugeben und 1 Min. weiter rühren.

Die Mehle und Backpulver sieben und unter den Teig rühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit den Nüssen unter den Teig verkneten. Nach und nach soviel Milch untermischen bis der Teig eine weiche Konsistenz erhält.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen, glatt streichen und bei 175°C 45 Min. backen.

Tip:

Statt den Bananen kann auch weich gekochter Hokaido-Kürbis unter gemengt werden. Dabei den Zucker reduzieren und mit Kürbiskerne die Backform ausstreuen.

**Historie:

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:bananenbrot?rev=1635002571>

Last update: **25.03.2022 18:16**

