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
2 prise Zimt gem.
2 st. Eier
3 TL Backpulver

Zubereitung:
Butter, Zucker, Salz und Zimt mit einem Handrührgerät schaumig schalgen, 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 unterrühren 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**