



Schoko Bananenbrot

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------------|-------|
| Butter | 75 g |
| Bananen | 300 g |
| Eier | 2 St. |
| Tonkabohnenpaste | 1 TL |
| Brauner Zucker | 70 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 180 g |
| Kakaopulver | 40 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Salz | |
| Mandeln, gemahlen | 50 g |
| Chocolate Chunks, vollmilch | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Pürierstab, Rehrücken Backform

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und fette eine Rehrückenform mit Backtrennspray oder etwas Butter.

2. Schoko Bananenbrot

Schmilz die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Achte darauf, dass sie nicht zu heiß wird. Mixe die reifen Bananen gemeinsam mit den Eiern fein. Alternativ kannst du sie auch mit einer Gabel fein zerdrücken. Gib die flüssige Butter, die Tonkapaste und den braunen Zucker dazu und mixe alles in etwa 2-3 Minuten cremig. Mische das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und Salz. Rühre es dann gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter. Fülle den Teig in die Form ein und streiche ihn glatt. Hebe die Hälfte der Schoko Chunks unter und streue die zweite Hälfte darüber. Backe das Bananenbrot im vorgeheizten Ofen für etwa 55 Minuten. Lasse das Brot kurz abkühlen und stürze es dann aus der Form. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 179 kcal |
| Kohlenhydrate | 23 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 8 g |