

Schokoladen-Bananenbrot

Zutaten

175g Butter
150g Zucker
3 Eier
200g Mehl
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Vanille
20g Backkakao
1 TL Zimt
100g Zartbitter-Kuvertüre
300g reife Bananen
50g Walnüsse, gehackt
1 Banane zur Deko



- 1) Zuerst verrührt ihr die weiche Butter mit dem Zucker, bis beides zusammen cremig wird.
- 2) Gebt nach einander die drei Eier in die Masse und rührt den Teig gut durch. In einer anderen Schüssel mischt ihr Mehl, Salz, gemahlene Vanille, Backkakao und Zimt und gebt es zu der Teigmasse hinzu.
- 3) Zartbitter-Kuvertüre schmelzen und in den Teig rühren.
- 4) Außerdem zerdrückt ihr jetzt die Bananen – außer der einen Banane zur Deko – mit einer Gabel zu Mus. Bananenmus und die grob gehackten Walnüsse in den Teig geben und gut unterrühren.
- 5) Heizt den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor und fettet und mehlt eine Kastenform.
- 6) Füllt den Teig in die Form. Teilt die letzte Banane der Länge nach durch und legt sie oben auf die Teigmasse. Nun muss der Kuchen etwa 60 Minuten in den Ofen. Sollte das Bananenbrot zu dunkel werden, deckt ihr die Form mit einem Stück Alufolie ab. Ob das Brot fertig ist, testet ihr am besten wie immer mit einem Holzstäbchen.