

Bananenbrot

Zutaten für ein Brot

-  250 g Mehl
-  175 g Zucker
-  1 Teelöffel Natron
-  1/2 Teelöffel Backpulver
-  2 Eier
-  3 sehr reife Bananen
-  100 ml Öl
-  75 ml Buttermilch
-  1 Päckchen Vanillearoma
-  60 g Macadamianüsse (oder andere Nüsse), grob gehackt
-  50 g Dunkle Schokolade, grob gehackt
-  50 g Weiße Schokolade, grob gehackt
-  1/2 Teelöffel Zimt
-  1/4 Teelöffel Muskat
-  1/4 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Zunächst 3 überreife Bananen mit dem Zauberstab pürieren.

Eier, Zucker, Vanillezucker, Bananenpüree, Öl und Buttermilch in einer Schüssel gut verrühren.

Mehl, Backpulver, Natron, Muskat, Zimt und Salz in einer weiteren Schüssel vermischen und sanft unter die Bananenmasse heben.

Nüsse und Schokolade unterheben und den Teig in eine gefettete Kastenform geben.

Bei 160 °C etwa 50 Minuten backen. Nach dem Backen mindestens

15 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.