Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Das beste Bananenbrot: Saftig, süß & super einfach

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten | Koch- & Backzeit: ca. 60 Minuten | Portionen: 12 | Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten
- 2 braune, reife Bananen
- 125ml neutrales Öl
- 125ml Milch
- 2 Eier
- 200g brauner Rohrzucker
- 25g Vanillezucker
- 375g Weizenmehl Typ 405
- 50g Cacao Nibs
- 2TL Backpulver
- 0,5TL Salz

Zubereitung

Zuerst alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Backpulver und Cacao Nibs) gut vermengen. Anschließend die zwei Eier zusammen mit dem braunen Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die zwei Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zur Eier-Zucker-Mischung hinzufügen. Danach die Milch und das neutrale Öl hinzugießen und alles gut umrühren.

Nun kann die Mehlmischung nach und nach zur Eier-Bananen-Mischung gegeben werden. Dabei stets gut umrühren, bis sich alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verbunden haben.

Im nächsten Schritt die Backform (Stutenkasten) einfetten und mit Weckmehl bestäuben. Den Teig einfüllen und bei 160 °C etwa 60 Minuten im Umluftofen backen.

Ein kleiner Tipp: Teste mit einem Holzstäbchen, ob die Mitte des Kuchens durchgebacken ist, oder messe die Temperatur mit einem Thermometer. Wenn die Kerntemperatur etwa 85 °C erreicht hat, ist der Kuchen perfekt durchgebacken und garantiert nicht speckig.

Guten Appetit!

