

AWP Berlin Bananenbrot

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: 60-65 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde zum Abkühlen

Zutaten

- 180g Mehl
- 1¼ TL Natron
- ¾ TL Salz
- 210g brauner Zucker
- 77g griechischer Joghurt oder Mascarpone
- 57g weiche Butter
- 2 große Eier
- 4 sehr reife Bananen (zerdrückt)
- 100g Zartbitterschokolade (gehackt)
- 100g geröstete Walnüsse (gehackt)

Zubereitung

1

Ofen auf 175° vorheizen. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen, sodass das Papier noch ein paar Zentimeter über die Kanten hinaus steht. Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel verrühren.

2

Braunen Zucker, Joghurt bzw. Mascarpone und Butter in eine andere Schüssel geben und ca. 4 Minuten mit einem Mixer auf mittlerer bis hoher Stufe schaumig schlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und gut verrühren.



3

Die Mehlmischung auf niedriger Stufe einrühren. Die zerdrückten Bananen dazugeben und verrühren. Zuletzt die gehackte Schokolade und Walnüsse unterheben.

4

Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen. Anschließend das Bananenbrot für 60-65 Minuten backen.

5

Die Form aus dem Ofen nehmen und für ca. eine Stunde auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipps

Walnüsse vorher bei 100 Grad für 10-15 Min. in den Backofen geben.

Vorsicht: Walnüsse können leicht verbrennen.

Bananen ebenfalls 10 Min. in den Backofen. Wenn sie außen schwarz sind, schmecken sie besonders süß.