

REZEPT

AWP Berlin Bananenbrot

Zubereitungszeit: **ca. 20 Minuten**



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.

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 Schlüssel 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.