



Rezepte > Dessert

Bananenbrot mit Schokolade

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
2h

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bananen	5 St.
Butter	100 g
Eier	2 St.
Brauner Zucker	180 g
Weizenmehl, Type 405	130 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Schoko-Tropfen	100 g
Öl	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Reife Bananen schälen und in einer Schüssel 4 der Bananen mit einer Gabel zerquetschen. Letzte Banane längs halbieren und beiseitelegen.
2. In einer Schüssel weiche Butter, Eier und Zucker mit einem Handrührer mit Schneebesen verrühren und Bananenmus unterheben. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und 1 Prise Salz dazusieben und alles zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zuletzt Schoko-Tropfen einrühren.
3. Eine Kastenform mit Öl einfetten. Teig glatt in die Form gießen, halbierte Banane auf den Teig legen und leicht eindrücken. Teig und Banane mit etwas Rohrzucker bestreuen und Bananenbrot im Ofen ca. 50 Min. backen.
4. Bananenbrot mit Schokolade aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Brot aus der Form lösen und entweder direkt warm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt etwas aufgeschlagene Sour Cream.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	873 kcal
Kohlenhydrate	136 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	33 g