



Süßkartoffel-Bananen-Brot

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Süßkartoffeln	400 g
Bananen	2 St.
Walnusskerne	50 g
Öl	80 ml
Eier	2 St.
Brauner Zucker	50 g
Vanille Zucker	2 TL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakaopulver	20 g
Zimt	0.25 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Kastenform 28 cm, Backpapier, SILVERCREST Monsieur

Cuisine

1. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Süßkartoffeln schälen und grob in Stücke schneiden. Bananen schälen. In den Mixbehälter Walnüsse geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließen in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Süßkartoffel geben und 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Bananen, Öl, Eier, Zucker und Vanillinzucker zugeben und weitere 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. Walnüsse, Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Zimt in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 5 vermengen. Teig in die Backform geben und 50 Min. backen.
4. Süßkartoffel-Bananen-Brot aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Portionieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	311 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	12 g