Bananenkuchen / Bananenbrot mit Schokolade und Nüssen

MENGE: 1 Kastenform (30 x 11 cm)
AUFWAND: ♥♥♡♡♡

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min
BACKZEIT: 60 min

RÜHRTEIG

200 g Butter
200 g feiner brauner Zucker
3 TL Zimt
1 Prise Salz
5 Eier (Gr. M)
50 ml Milch
3 reife Bananen
350 g Weizenmehl (405)
1 P. Backpulver
100 g Walnüsse
150 g Zartbitterkuvertüre

GLASUR

100 g Zartbitterkuvertüre

So Weich, Winterlich-Würzig Und Saftig Schokoladig-Bananig ♥

01 Hacke die Kuvertüre und die Walnüsse in kleine Stückchen. Zerquetsche die Bananen mit einer Gabel.

02 Heize den Backofen auf 160°C Umluft auf.

03 Schlag die Butter cremig auf. Mische den Zucker mit dem Zimt und Salz und mixe die Mischung unter die Butter.

04 Rühre die Eier einzeln und fix unter. Gib die zwequetschte Banane dazu.

05 Vermische das Backpulver mit dem Mehl. Mixe die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch unter. Gib zuletzt die Schokostückchen und die gehackten Walnüsse dazu.

06 Gieße den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform und backe den Bananenkuchen für ca. 60 min (mach die Stäbchenprobe).

tipps & tricks

- Wer es nicht so sehr bananig mag, nimmt nur 1-2 Bananen in den Teig.
- Walnüsse kannst du z.B. auch durch Pecannüsse ersetzen oder weglassen.
- Für eine winterliche Version, nimm zusätzlich 2 TL Lebkuchengewürz in den Teig.

yummykram.de