

Rezeptidee der Woche



Zutaten

- ✓ 3 sehr reife bioladen* Bananen
- ✓ 2 Eier
- ✓ 1 Tasse Zucker
- ✓ 1/2 Tasse Öl
- ✓ 1/2 Tasse Milch oder Mandelmilch
- ✓ 2 Tassen Mehl
- ✓ 1 Esslöffel Backpulver
- ✓ 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ✓ 1/4 Tasse Mandeln zerkleinert
- 1/2 Tasse Schokoladenchips
(optional)

So gelingt das Bananenbrot

Zucker, Backpulver und Mehl verrühren. Die Eier hinzugeben. Weiterrühren, bis alles eingearbeitet ist und dann das Vanilleextrakt einrühren.

Als Tipp empfehlen wir, die Banane mit der Milch zu pürieren, damit sie sich mit den Zutaten verbinden kann.

Die Backform einfetten, etwas Mehr hinzugeben.

Wir gießen unsere Masse in die Form, geben die Hälfte davon hinein und rühren die Mandeln ein.

Dann gießen wir den Rest unserer Masse ein, und zum Schluss geben wir die Schokoladenstreusel hinein, die dem Ganzen eine besondere Note verleihen, und dann geht es in den Backofen.

Der Backofen muss vorher auf 180 Grad aufgeheizt werden und die Backzeit beträgt 25 bis 30 Minuten, bis er fertig ist.

Zur Dekoration einige Schokostreusel auf den Kuchen streuen.