

Saftiges Bananenbrot

mit Erdbeeren

FÜR EINE

RECHTECKIGE FORM

- 4 reife Bananen
- 5-6 Erdbeeren
- 4 EL Naturjoghurt
- 2 Eier (Größe M)
- 50 ml neutrales Öl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 g Natron
- 120 g (brauner) Zucker
- 100 g Schokochunks

Das wahrscheinlich saftigste Bananenbrot, das du kennen wirst. Reife Bananen und süße Erdbeeren machen diesen Bananenkuchen unglaublich lecker und luftig. Das Gute ist, das Bananenbrot bleibt auch über mehrere Tage frisch und saftig – falls es überhaupt mehrere Tage überlebt.

Rezept:

1. Zerdrücke mit einer Gabel 3 Bananen. Die letzte Banane hebst du dir für die Garnierung auf.
2. Eier mit Zucker mindestens 5 Minuten schaumig schlagen.
3. Anschließend die trockenen Zutaten: Mehl, Backpulver, Natron und gemahlene Mandeln hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.
4. Joghurt, Öl sowie zerdrückte Bananen hinzufügen und nochmals miteinander vermengen.
5. Schokochunks sowie 4 gewürfelte Erdbeeren vorsichtig unterheben. Die 2 anderen Erdbeeren ebenfalls für die Garnierung zur Seite legen.
6. Den Teig in eine gefettete Form füllen.
7. Die Banane halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen.
8. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen.
9. Bananenbrot bei 180° C Umluft ca. 50 Minuten backen.

Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, decke sie mit etwas Alufolie ab.