

Walnuss-Bananen-Brot

Rezept aus Mein schönes Land TV

Reife Bananen und leckere Walnüsse machen dieses Brot so lecker. Der besondere Clou ist die Kokosmilch, sie sorgt für Feuchtigkeit und Geschmack.

Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 350 g Weizen-Vollkornmehl
- 3 – 4 Bananen
- 100 g gehackte Walnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 125 ml Kokosmilch

Zubereitung:

Die weiche Butter mit den Eiern schaumig rühren und nach und nach den braunen Zucker dazugeben. Während die Masse weiter kräftig verrührt wird, kommen nacheinander Mehl, Backpulver, Vanillezucker und zum Schluss die Kokosmilch in den Teig.

Bananen schälen und mit der Gabel fein zerdrücken. Den Bananenbrei unter den Teig heben, anschließend kommen die gehackten Nüsse dazu. Alles gut verrühren.

Den Teig in eine ausgefettete Kastenform füllen, glatt streichen und auf der unteren Schiebeleiste bei 160 °C (Umluft) 50 Minuten backen.

Das Bananen-Nuss-Brot stürzen und erkalten lassen.

Rezept: Johanna Wreesmann und Christel Tapken

Quelle: Mein schönes Land TV