



Bananenbrot mit Haselnüsse



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
30 cm Kastenform



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
50- 70 Minuten



Temperatur
170° O/U

Zutaten

250 gr Dinkelmehl (Typ 630)

100 gr gehackte Haselnüsse

40 gr Zucker

40 gr Rohrzucker

100 gr weiche Butter/ Margarine

2 Eier

4 reife Bananen

2 El. Honig

2 El. Backkakao

1 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

Außerdem zum Dekorieren

ganze und gehackte Haselnüsse

Schokolade



Zubereitung

Den Ofen auf 170° O/U vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Diesmal können wir alles mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer verrühren. Die Eier mit beiden Zuckersorten und dem Honig schaumig rühren. Währenddessen die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Die weiche Butter zur Eiermasse hinzugeben und weiter rühren.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Haselnüsse, Kakao, Vanillezucker und Backpulver) miteinander vermischen und zur Eimischung geben. Ein paar Minuten rühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Anschließend mit den ganzen und gehackten Haselnüssen bestreuen.

Ca. 50-70 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Den Kuchen auskühlen lassen, nach Lust und Laune mit Schokolade verzieren und pur oder mit Butter und Marmelade genießen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

