

Dunkles Schoko-Bananenbrot.

 **20 Min.**  **110 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten:

- g Butter
- TL Sonnenblumenöl
- Eier (z.B. RespEGGt)
- ml Milch (3,5 %)
- g Zucker
- Bananen – je reifer, je besser
- g Mehl Type 550
- g Backkakao (z.B. Puda)
- TL Backpulver
- TL gemahlener Zimt
- g gehobelte Mandeln (z.B. Puda)
- g TK-Himbeeren (z.B. Greenland)

Zubereitung:

- 1** Die Butter schmelzen, nicht kochen! Etwas abkühlen lassen.
- 2** Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3** Eine Kastenform von 25 cm Länge mit dem Sonnenblumenöl einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 4** Eier, Milch und Zucker mit einem Schneebesen verquirlen.
- 5** Die Bananen schälen, das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und zu einem Brei verarbeiten.
- 6** Bananenbrei und die flüssige Butter unter die Eiermischung ziehen.
- 7** Mehl, Backkakao, Backpulver und Zimt in eine andere Schüssel sieben und mit einem Schneebesen mischen.
- 8** Mehlmischung, 70 g gehobelte Mandeln und die gefrorenen Himbeeren zur Eimasse hinzufügen und am besten mit einem Teigspatel, alternativ mit einem Holzlöffel, unterheben.
- 9** Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen. Mit 30 g Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 90 Min. backen. Tipp: In den letzten 45 Min. mit Alufolie abdecken, falls das Bananenbrot zu schnell bräunt.

Dunkles Schoko-Bananenbrot.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

10

Das schokoladige Bananenbrot aus dem Ofen nehmen und 20 Min. in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, das Backpapier abziehen und das Bananenbrot auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, dann lässt es sich besser schneiden.