

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Globis Rezeptidee

BANANABREAD

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 45 - 60 Min

Eine Cakeform von 30cm Länge ergibt 15
Stücke à 80g.

220 g	Butter, Zimmertemperatur
250 g	Zucker
1,5 TL	Salz
3	Eier, Zimmertemperatur
350 g	Reife Bananen, mit einer Gabel grob zerdrückt
300 g	Halbweissmehl
2 TL	Backnatron
100 g	Baumnusskerne
100 g	Munz Bio 72% Cocoa, gehackt
2 dl	Vollmilch etwas Puderzucker

1. Cakeform einfetten und mehlen, Boden mit einem Backpapierstreifen belegen, Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen.
3. Eier einzeln aufschlagen und dazu rühren, zerdrückte Banane darunter mischen.
4. Mehl, Backnatron, Baumnusskerne und Schokoladenstückchen in einer Schüssel mischen.
5. Mehlmischung nach und nach zur Buttermischung rühren, immer wieder Mehl zugeben, bis alles aufgebraucht ist.
6. Teig in die vorbereitete Cakeform füllen, glattstreichen, mit einer Gabel in der Mitte eine Rille ziehen.
7. Bei 180 °C 45 - 60 Minuten in Ofenmitte backen.
8. Bananabread in der Form 30 Minuten auskühlen lassen, rundum mit einem Messer lösen.
9. Küchengitter darauflegen und beide zusammen umdrehen, Form und Backpapier entfernen, auskühlen lassen.
10. Mit wenig Puderzucker bestäuben.

SCAN ME!

