

BANANENBROT MIT SCHOKOLADE

ZUTATEN

2 reife, braune Bananen
80 ml Sonnenblumenöl
2 Eier
150 ml Sprudelwasser
250 g Dinkelmehl
100 g Schokoladen Tropfen
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Zimt
200 g Nüsse



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes gebt ihr die zwei Bananen zusammen mit dem Öl, dem Wasser und den Eiern in einen hohen Behälter und püriert das ganze, bis sich eine Masse ergibt. Heitzt den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor und fettet eure Backform ein, wenn ihr mögt, gebt ihr noch etwas Mehl in die Formen und verteilt es.
2. Dann gebt ihr in eine Rührschüssel das Mehl zusammen mit den Schokoladen Tropfen, dem Backpulver, dem Natron, dem Zimt und ca. 100g der Nüsse. Mit einem Löffel alles miteinander vermengen.
3. Nun die flüssigen mit dem trockenen Zutaten vermengen. Achtet darauf, nicht zu viel zu rühren, so dass der Teig fluffig bleibt.
4. Jetzt kann der Teig in die Backform gegossen werden und kommt dann für 40 Minuten in den Backofen, nach den ersten 10 Minuten könnt ihr die restlichen Nüsse auf den noch etwas rühren Teig geben. So sinken die Nüsse nicht ein, kleben aber trotzdem am Brot fest.
5. Nach dem Backen sollte das Brot noch etwas auskühlen und anschließend kann es direkt vernascht oder eingefroren werden. Bei 150 Grad Ober- und Unterhitze brauchen die kleinen Brote 15 Minuten um aufzutauen.