

Bananenbrot (Cake)

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 60 Minuten
Für eine Cakeform von ca. 25 cm

Zutaten:

450g	Bananen
2 EL	frischer Zitronensaft
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Nelkenpulver
150g	brauner Zucker
2	Eier
120g	Butter
300g	Mehl
1 TL	Backpulver



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Cakeform mit Backpapier auslegen.
2. Die Bananen, frischer Zitronensaft, Vanillezucker, Salz und Nelkenpulver in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 4-5** mischen, bis ein Brei entsteht. Dann umfüllen. Mixtopf muss nicht gewaschen werden.
3. Eier und Zucker in den Mixtopf begeben und **2. Min / Stufe 4** aufschlagen.
4. Die weiche Butter beifügen und **1 Min / Stufe 4** aufschlagen.
5. Der Bananenbrei unter die Ei-Butter- Masse kurz untermischen **5 Sek. / Stufe 3**.
6. Mehl und Backpulver dazu geben und **5 Sek. / Stufe 4** mischen, evtl. mit dem Spatel nachhelfen bis alles gut gemischt ist.
7. Die Teigmasse in die vorbereitete Cakeform füllen.
8. In den vorgeheizten Backofen schieben. Für zirka 60 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann herausstürzen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.
9. Am Schluss mit Vanillezucker leicht bestäuben.

TIPP

Das nahrhafte feuchte Brot ist vor allem in den USA sehr beliebt und wird auch gerne zusätzlich mit grob gehackten Nüssen oder getrockneten Früchten verfeinert.