WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Einfach

Bananenbrot mit dunkler Schokolade

120 g Schokolade · 1 Cakeform, 25 cm

175 °C Ober-/Unterhitze · 50–60 Min.

Zutaten

120 g dunkle Schokolade
300 g sehr reife Bananen (geschält)
80 g Butter
80 g brauner Zucker
2 Eier
220 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Form mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Bananen mit der Gabel zerdrücken.

2. Zucker, Eier und Butter unter die Bananen rühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz mischen und kurz unterheben. Schokolade grob hacken. Zwei Drittel unter den Teig ziehen.

3. In die Form füllen, übrige Schokolade aufstreuen und 50–60 Minuten backen. In der Mitte die Stäbchenprobe machen. 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausheben.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau