Frühstück / Süßes / Kinder /

Bananenbrot mit brauner Butter

Ich gehöre zu den Menschen die Bananen nicht mehr wirklich gerne pur essen, sobald sie kleine braune Flecken bekommen. Aber wegschmeißen möchte ich sie natürlich auch nicht. Deshalb bin ich immer auf der Suche nach Ideen diese Bananen zu verwerten. Und Bananenbrot ist für diese reifen und süßen Banananen perfekt!

> Etwas Zimt und braune Butter mit ihrem nussigen Aroma, bringen mehr Tiefe in das Bananenbrot.

Eigentlich handelt es sich ja bei Bananenbrot nicht wirklich um ein Brot. Vielmehr ist es eine Mischung aus Kuchen und Brot. Somit bietet alleine schon der Name eine super Entschuldigung dieses Brot schon zum Frühstück zu genießen. Oder wie Flynn es bevorzugt, diesen Kuchen als Snack nach dem Kindergarten.

Zutaten

- 3 - Bananen
- 50 gr - Butter
- 2 - Eier
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 50 gr - Zucker
- 200 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 1 TL - Zimt
- 50 gr - Walnüsse

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Butter wird schäumen und ‘brutzeln’. Wenn die Bratgeräusche leise werden, beginnt die Butter braun zu werden und nussig zu duften. Die Pfanne etwas schwenken und die braune Butter in eine Schale geben.
3. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit den Eiern, Vanillezucker, Zucker und der braunen Butter zu einer Masse verrühren.
4. In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver und Zimt vermengen.

5. Nun die trockenen Zutaten und die Bananenmischung in einer Schüssel gut verrühren, bis ein Teig entsteht.
6. Die gehackten Walnüsse unterheben und das ganze in eine gefettete Kastenform geben.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 min backen. Stäbchenprobe machen!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia