

LIEBLINGS-BANANENBROT



ZUTATEN:

- 2 reife Bananen
- 2 Eier
- 1 TL Vanillearoma
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 70 g Dinkelmehl
- 1,5 EL Kakaopulver
- 65 g gem. Haselnüsse
- ½ Pck. Backpulver
- 2 TL Zimt
- 75 ml (pflanzliche) Milch
- 80 g Joghurt
- 1 EL geschr./gem. Leinsamen
- 3 EL gehackte Nüsse
- 45 g Haferflocken
- Kakaonibs und Walnüsse zum Bestreuen

SCHRITTE:

- 1) Den Ofen auf 180° Ober- Unterhitze vorheizen
- 2) Die Bananen in einer Schüssel zerdrücken und anschließend mit Eiern und Vanille verrühren
- 3) Alle trockenen Zutaten (außer gehackte Nüsse und Haferflocken) in einer extra Schüssel vermischen
- 4) Die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch und dem Joghurt unter die Bananenmasse rühren
- 5) Haferflocken und gehackte Nüsse unter den Teig heben
- 6) Eine Kastenform etwas einfetten/alternativ mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen
- 7) Den Kuchen mit Nüssen und Kakaonibs bestreuen und für ca. 35-40 Minuten backen
- 8) Den Ofen ausmachen und den Kuchen bei offener Tür noch ca. 15 Minuten abkühlen lassen
- 9) Am besten noch lauwarm genießen 😊

GEHEIMTIPPS:

Wer es etwas würziger mag kann den Kuchen noch mit weiteren Gewürzen wie z.B. Kardamom, Muskat, Nelken aufpeppen (aber Vorsicht: hier nur eine-zwei Messerspitzen verwenden)

Für alle Schokolielhaber: 50 g zartbitter Schokolade hacken und unter den Teig heben

**Unser
Club.de**

