

Bananenbrot mit Schokolade

Zutaten für 25 cm Kastenform:

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Bananen
- 2 Eier
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch
- 100 g Rohrohrzucker (alternativ weißer oder brauner Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Weinsteinbackpulver
- 100 g Schokotröpfchen



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 55 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Lege eine Kastenform mit Backpapier aus.
3. Schäle die Bananen und drücke sie mit einer Gabel zu Mus.
4. Gib den Zucker, Vanillezucker, Salz, Sonnenblumenöl, Milch und die Eier dazu.
Verrühre die Zutaten miteinander. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Hebe das Mehl unter die Bananenmischung. Rühre die Zutaten mit einer Gabel und nur so lange, bis die Zutaten vermischt sind. Hebe die Schokotröpfchen unter.
5. ~~Male den Boden der Kastenform ein.~~ Backe das Bananenbrot für 55 Minuten.

Das besondere an Bananenbrot ist die lange Haltbarkeit. Eine Woche lang kann man den Kuchen problemlos abgedeckt oder luftdicht verpackt im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur aufbewahren - und er ist dann immer noch saftig! Am besten bewahrst du das Bananenbrot immer im Stück auf und schneidest die Scheiben einzeln ab, wenn sie benötigt werden. So hält sich die Feuchtigkeit besser im Kuchen. Ist dein Leckerbissen nach einer Woche noch nicht verputzt (das wäre aber komisch!), kannst du das [Bananenbrot einfrieren](#). Am besten luftdicht verpackt und in Scheiben geschnitten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

