Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Bananen -Brot

Kuchen & Gebäck Obst Vollkorn Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Eine Kastenform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Gut ausklopfen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl, Leinsamen, Haferflocken, Walnüsse, Backpulver und Salz gut verrühren. Eier und Zucker schaumig schlagen. 3 Bananen mit einer Gabel zerquetschen und hinzugeben.

Öl und Joghurt unterrühren. Die trockene Mischung nach und nach beigeben. In die vorbereitete Form füllen und mit 2 Bananenhälften belegen (Anschnitt nach oben), mit einem Esslöffel braunem Zucker bestreuen und für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Stäbchenprobe machen.

Tipp: Bleibt etwas übrig, Bananenbrot in Scheiben in eine Eier-Milch-Mischung tunken, in Butter heraus- backen und mit Zimt & Staubzucker verfeinern.

ZUTATEN

- 250 g Fini's Feinstes Dinkelmehl (+ Mehl für die Form)
- Butter für die Form
- 40 g Leinsamen geschrotet
- 50 g Haferflocken
- 60 g Walnüsse gehackt
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g brauner Zucker (oder 100 g Dattelzucker) + 1 EL für das Topping
- 4 Bananen
- 50 ml neutrales Öl
- 50 g Joghurt