Meine Lieblingsrezepte

BACKEN

Einfaches Emmer-Bananenbrot

Zutaten

200 g	SchapfenMühle Emmervollkornmehl
5 g	Backpulver (ca. 1 TL)
½ TL	Zimt
140 g	Butter, weich
110 g	Zucker
1	Ei (Größe M)
80 g	Buttermilch
25 g	Walnüsse, grob gehackt
2	Bananen
	Butter zum Bestreichen
	Brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine Kastenform (ca. 20 cm) mit Butter einfetten.

Das Emmervollkornmehl mit Backpulver und Zimt vermengen.

Butter, Zucker und Ei in einer separaten Schüssel cremig schlagen. Nach und nach abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch dazugeben und vermengen.

Zum Schluss die Walnüsse unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform geben. Die Bananen in Scheiben schneiden, auf den Teig legen und leicht andrücken. Die Oberseite des Bananenbrots mit der geschmolzenen Butter einstreichen und mit braunem Zucker bestreuen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen.

Meine Notizen

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de