

Helmut Gote | Bananen-Brot mit Walnüssen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/17/helmut-gote-bananen-brot-mit-walnüssen

Zutaten für eine Kastenform von 30 cm Länge:

- 350 g reife Bananen (ohne Schale gewogen)
- 180 g Rohrzucker
- ½ TL Salz
- 180 g weiche Butter
- 3 Eier
- 50 ml Zitronensaft
- 360 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 120 g Walnuskerne
- Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Mehl und Backpulver vermischen. Butter, Salz und Zucker schaumig rühren, dann ein Ei nach dem anderen einrühren, anschließend die Bananen und den Zitronensaft. Zum Schluss die Mehl-Backpulver-Mischung unterziehen und 15 Minuten in der Schüssel ruhen lassen. Die grob gehackten Walnüsse unterheben.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kastenform sorgfältig ausbuttern, gleichmäßig mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und ca. 50 – 60 Minuten backen. Das Bananen-Brot aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und ganz auskühlen lassen.

Rezept: Helmut Gote