SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schoko-Bananenbrot - Saftig, schokoladig & einfach gemacht

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Zutaten für eine Kastenform

80 g Blömboom Hot Chocolate Drops (vollmilch/dunkel)

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

4 Stück(e) reife Bananen

100 g brauner Zucker

80 ml Pflanzenöl oder geschmolzene Butter

2 Eier (oder 2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser als Ei-Ersatz)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

200 g Mehl

1.5 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

80 g gehackte Nüsse (optional)

Zubereitung des Bananenbrots

1.**Bananen zerdrücken:**

Die reifen Bananen mit einer Gabel in einer großen Schüssel fein zerdrücken, bis eine cremige Masse entsteht.

2.**Flüssige Zutaten mischen:**

Zucker, Öl, Eier und Vanilleextrakt zu den Bananen geben und gut verrühren.

3.**Trockene Zutaten hinzufügen:**

Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zimt und Salz in einer separaten Schüssel mischen und dann vorsichtig unter die feuchte Masse heben. Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat.

4.**Schokolade einarbeiten:**

Die Blömboom Hot Chocolate Drops unter den Teig mischen, damit sich die Schokolade beim Backen gleichmäßig verteilt.

5.**Backen:**

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen, die halbierte Banane darauflegen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei **175** °C (Ober-/Unterhitze) ca. **50–60 Minuten** backen.

6.**Servieren:**

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipps für das perfekte Schoko-Bananenbrot:

- Für noch mehr Schokoladengeschmack einfach eine Handvoll zusätzlicher Blömboom Hot Chocolate Drops vor dem Backen auf den Teig streuen.
- Für das gewisse Extra können gehackte Nüsse in den Teig gemischt werden.
- Lässt sich wunderbar einfrieren – einfach in Scheiben schneiden und nach Bedarf auftauen.