

# Süßes Bananenbrot

---



## **Zutaten (16 Stücke):**

125 g Zucker  
2 Eier  
300 g Mehl  
110 g Butter  
3 Bananen (sehr reif)  
5 g Salz  
1/2 Pkt. Backpulver  
50 g Schokoladenstreusel

## **Zubereitung:**

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kastenform sorgfältig fetten und mit Paniermehl ausstäuben.

Bananen schälen und mit einer Gabel zu einem feinen Püree zerkneten. Butter in einer Schüssel mit Zucker und Salz verrühren. Die Eier zugeben und den Teig 2 Minuten cremig aufschlagen. Das Bananenpüree zufügen und unterarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen, zur Ei-Butter-Zuckermasse sieben und alles zu einem Teig vermischen. Die Schokoladenstreusel unterheben, den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen.

Den Kuchen für 55 - 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und nach der Backzeit auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Danach aus der Kastenform lösen und servieren.

## **Tipp:**

Mit Schokoladenglasur überzogen ist das Bananenbrot eine tolle Kuchenalternative.

***Nährwertangaben: 198 kcal pro Stück., 28 g KH pro Stück***