

Bananenbrot

Bananenbrot mit Zimt und braunem Zucker

Bananenbrot wollte ich schon ganz lange mal ausprobieren. Irgendwie hatte sich das aber bisher nicht ergeben, weshalb ich jetzt die viele Zeit während unserer Ausgangssperre dazu nutzte. Ich konnte auf meiner Suche im Internet viele leckere Rezepte finden und habe mich schließlich für eine leicht abgewandelte Variante von BakeClub entschieden.

Wie in den meisten Rezepten wurden auch hier Nüsse verwendet und zwar Walnüsse. Ich habe die Nüsse und auch die gemahlene Nelken weggelassen, einfach weil ich keine da hatte. Das Bananenbrot war mega lecker und super saftig. Die Kruste aus braunem Zucker und Zimt ist schön knusprig, aber nicht trocken. Dieses Bananenbrot solltet ihr also unbedingt mal testen ☐

Einfaches Bananenbrot mit karamellisierter Kruste und feinem Zimt-Aroma

Der Teig ist super easy und flink zubereitet. Besonders wenn man ältere, schon arg braune Bananen hat, ist dieses Brot eine super Möglichkeit, die "ollen" Bananen noch zu verwerten. Um so reifer die Bananen sind, um so besser. Weiche Bananen lassen sich außerdem sehr gut "zermatschen". ☐

Der braune Zucker passt optimal zum Geschmack des Banana Breads, genau so wie der Zimt. Die Kombination aus Zimt und Banane finde ich sowieso unschlagbar. Optional könnt ihr wie

vorab schon einmal kurz erwähnt, Nüsse wie Walnüsse oder aus Pekannüsse mit in den Teig geben, oder als Topping für oben aufnehmen. Auch Schoko-Drops, gehackte Schokolade oder Kakaopulver, machen sich in einem Bananenbrot wohl recht gut.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Overnight Oats

120 Rezepte für ein gesundes
und ausgewogenes Frühstück
mit Haferflocken

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch