

Bananenbrot mit Chocolate Chips

Saftiges Bananenbrot mit Chocolate Chips

Heute gibt es mal ein leckeres Bananenbrot mit Chocolate Chips. Ich hatte einige Bananen die super reif und nicht mehr wirklich ansehnlich waren und das habe ich genutzt, um dieses einfache Bananenbrot zu backen. Bananenbrot ist immer prima um alte Bananen zu verwerten und gleichzeitig hat man hinterher einen leckeren und fluffigen Kuchen. Meine Bande liebt Bananenbrot, erst recht, mit Schokolade.

Für das Bananenbrot habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Das Weizenmehl könnt ihr auch gut durch Dinkelmehl ersetzen. Anstelle des braunen Zuckers könnt ihr für euer Bananenbrot auch ganz normalen Zucker verwenden. Das ist gar kein Problem. Ich habe dann noch Zartbitter Chocolate Chips mit in den Teig gegeben. Das ist aber optional und kein Muss. Das fertige Bananenbrot ist richtig lecker und bleibt auch schön lange frisch.

Frisches Bananenbrot mit Schokolade

Für das Bananenbrot zuerst den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Bananen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Eier, den Zucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz dazu geben und alles gut miteinander verrühren.

Das Mehl und das Backpulver dazu geben und nochmals gut verrühren. Die Chocolate Chips dazu tun und gleichmäßig unterheben. Den fertigen Teig anschließend in eine leicht gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KUCHEN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen

MIKROWELLEN KUCHEN

80 leckere Cake Bowls unter 500 Kalorien



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streusel-schnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen
