Bananen-Schoko-Brot

Zutaten I 12 Portionen

250 g	Weizenmehl Typ 405
175 g	Zucker
1 TL	Natron
½ TL	Backpulver
2	Eier
3	sehr reife Bananen
100 ml	Speiseöl
75 ml	Buttermilch
1 Pck	Vanillearoma
60 g	Macadamianüsse (oder andere), grob gehackt
50 g	Weißer Schokolade, grob gehackt
50 g	Dunkle Schokolade, grob gehackt
½ TL	Zimt
¼ TL	Muskat
¼ TL	Salz

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Die Bananen mit einem Pürierstab zu Mus verarbeiten.
- Den Backofen auf 160 Umluft vorheizen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker, Bananenpüree, Öl und Buttermilch in einer Schüssel gut verrühren.
- Mehl, Backpulver, Natron, Muskat, Zimt und Salz in einer weiteren Schüssel vermischen und die Bananenmasse vorsichtig unterheben.
- Nüsse und Schokolade unterrühren und den Teig in eine gefettete Kastenform geben.
- Das Brot ca. 50 Minuten backen.
- Nach dem Backen mindestens 15 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
325 kcal	15,8 g	42,2 g	4,6 g	102 mg