

Schoko Bananenbrot Rezept



Hier kommt das Rezept für Dein gesundes Schoko Bananenbrot ohne Zucker aber mit Apfelmus, Nüssen und gesundem Mehl.
1,2,3 Backen...

einfach



Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Backzeit:

1 Stunden

Gesamtzeit:

1 Stunden 15 Minuten

Zutaten

- 1 Portionen +

3 reife Bananen

2 Eier

200 g Apfelmus

2 EL Öl

150 g Dinkelmehl Typ 630

80 g Dinkelvollkornmehl

20 g Backkakao

1 PK Backpulver

100 g Walnüsse, gehakt

1 TL Zimt

1 PK backfeste Schokodrops

Zubereitung

- 1 Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen**
- 2 Bananen mit einer Gabel zerdrücken
- 3 Öl, Eier und Apfelmus dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren
- 4 Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Anschließend dazu geben und unterrühren.
- 5 Walnüsse hacken und unterheben
- 6 Zum Schluss noch die Schokodrops unterheben und die Masse in eine Form Deiner Wahl geben und
- 7 **45-60 Minuten** bei **170°C Ober-Unterhitze** backen

Notizen

Du kannst es als Gugelhupf, Kastenkuchen, Minikuchen oder Waffeln machen. Es schmeckt in jeder Form

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück