

RECIPE

# Bananenbrot mit nutella®

Leicht

1 Portionen

30 min



## ZUTATEN FÜR 1 PORTIONEN

3 große reife Bananen

300 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

4 EL Öl

100 g Walnusskernhälften

nutella



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



1

**Zubereitungszeit: 15 Min.**  
**Back- & Ruhezeit: 45 Min.**

Die reifen Bananen zerdrücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Ei hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Backpulver mit Mehl vermischen und in die Bananenmasse einrühren. Walnüsse unterrühren. Anschließend Teig in eine Kastenform geben und 45 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.



2

Gut auskühlen lassen und Bananenbrot mit nutella bestreichen.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept