

RECIPE

Pekannuss-Bananenbrot mit nutella®

Leicht

2 h 0 min



ZUTATEN

Für den Teig:

- 50 g Pekannüsse
- 80 g Dinkelmehl, Type 630
- 100 g Haferflocken, Feinblatt
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 3 Bananen, reif
- 1 TL Bourbon Vanillepaste
- 125 g Butter
- 3 Eier

Für das Topping:

- circa 50 g Pekannüsse
- 2 Bananen
- 1 EL Zitronensaft
- 100-150 g nutella®

Back-Utensilien:

- Kastenform (10 x 20 cm)
- Rührschüssel
- Kleiner Topf
- Schüsseln
- Backpapier
- Kuchengitter
- Handrührer mit Knethaken



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

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Teig Pekannüsse hacken und mit den trockenen Zutaten (Dinkelmehl, Haferflocken, Haselnüsse, Natron, Salz) in einer Schüssel vermengen. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, bis ein cremiges Mus entsteht. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Bananen, Vanillepaste, geschmolzene Butter und Eier zur Mehlmischung geben und alles gut mit dem Handrührgerät verrühren.
- 2** Den Backofen vorheizen (180 Grad Ober-/Unterhitze, Umluft 160 Grad). Die Kastenform leicht ausfetten oder befeuchten, mit Backpapier auskleiden und den Teig in die Form füllen. Für die Verzierung eine Banane schälen, der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und leicht in den Teig eindrücken.
- 3** Bananenbrot im heißen Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen. Nach etwa 15 Minuten lauwarm aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
- 4** Bananenbrot in Scheiben schneiden, mit nutella® bestreichen und mit den Pekannüssen und der übrigen Banane (in Scheiben geschnitten) verzieren. Ideal zum Nachmittagskaffee oder als Frühstücksbrot.

Tipp: Das Dinkelmehl „Type 630“ kann problemlos durch Weizenmehl „Type 550“ ersetzt werden und statt Pekannüsse schmecken auch Walnüsse sehr gut.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept