

Australisches Bananenbrot

Ein saftiges Brot mit Bananen und Haselnüssen

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Teig:

4 Bananen , reife
1 EL Zitronensaft
2 Eier (Größe M)
3 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
100 ml Milch
120 g Rohrzucker oder brauner
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Guss:

150 g Puderzucker
3 - 4 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
gelb

Zum Verzieren:

1 Banane
1 EL Zitronensaft

1 Vorbeiten:

Form fetten und mehlen. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Eier, Öl, Milch, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Mehl mit Backin und den Nüssen mischen und mit den zerdrückten Bananen auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Teig in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Hinweis:** Nach 40 Min. den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten



Bananenbrot in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderrucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 1 EL abnehmen und mit gelber Speisefarbe einfärben. Gelben Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Den Kuchen mit dem weißen Guss überziehen. Von dem Beutel eine kleine Ecke abschneiden und die Kuchenoberfläche mit gelben Streifen verzieren.

4 Verzieren:

Die Banane in Stücke schneiden mit Zitronensaft beträufeln und damit den Kuchen dekorieren.

