



# Bananenbrot mit Erdnuss



30 cm



10 Min



60 Min

## Zutaten

---

- 100 g Erdnussbutter
- 60 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Honig
- 4 große braune Bananen
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

---

*Ich mag Bananen nur, wenn sie noch fast grün sind. Sobald sie also braun werden, lasse ich sie einfach noch ein paar Tage liegen und mache dann dieses Bananenbrot. Es ist das perfekte Frühstück!*

## Zubereitung

---

1. Ofen auf 160° vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.
2. In einem Topf Erdnussbutter, Butter und Honig schmelzen.
3. Die Masse abkühlen lassen und dann die Eier unterschlagen.
4. 3 Bananen (die 4. kommt am Ende aufs Brot drauf) schälen, mit der Gabel quetschen und unter die Masse rühren.
5. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen.
6. Die Mehlmischung zur Bananen-Erdnussmischung geben und alles mit einem Holzlöffel umrühren. In die Form gießen.
7. Die übrige Banane schälen und dann erst in der Mitte durch und danach der Länge nach in 8 Streifen schneiden.
8. Die Bananenstücke auf den Teig legen und noch etwas (einige Krümel) braunen Zucker drüber streuen.
9. Ab in den Ofen und ca. 60 Min backen.

Das Brot kann dann direkt warm gegessen werden, schmeckt aber auch kalt noch wunderbar. Luftdicht verschlossen hält es ein paar Tage.

