

Bananenbrot aus dem Steinofen

von Humam Jlailati aus Münster

Zutaten:

270 g Mehl
140 g brauner Zucker
130 ml Rapsöl
1 Pck. Vanillezucker
70 g Walnüsse
5 sehr reife Bananen
1 Pck. Backpulver
1 Prise Zimt
1Prise Salz
1 Tafel Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt, Salz und Öl verrühren. Walnüsse und Schokolade grob hacken und unerrühren. Zum Schluss die Bananen etwas zerkleinern, zu den restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren. In eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 50 min. backen.