

Maizie's Bananenbrot



Zutaten

- 350g reife Bananen (4-5 Stück)
- 2 Eier
- 80 ml Speiseöl z.B. Sonnenblumenöl
- 160g Zucker
- 180g Mehl (Type 405 oder 603)
- 2,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75g Haselnüsse gehackt oder geröstet
- 100g Vollmilchraspel
- 200g Haselnuss- oder Vollmilchglasur
- 2 EL Haselnüsse gehobelt

Zubereitung

Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern, Zucker und Öl verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Anschließend die Haselnüsse und die Schokoladenraspel unterrühren.

Teig in eine gefettete Kastenform geben.

Backofen vorheizen: 180°C
Ober-/ Unterhitze | 55 Min.

Das Bananenbrot herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Vollmilchglasur überziehen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

