

Bananen-Brot mit Zimt

Für eine Kastenform:

700 g reife Bananen	Saft von 1 Zitrone	120 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker	250 g Butter	2 Eier
250 g Mehl	2 TL Backpulver	2 TL Zimt
100 g grob gehackte Walnüsse	100 g grob gehackte Pekannüsse	Butter

Für süßen Schmand:

250 g Schmand	100 g saure Sahne	2 EL Zucker
1 EL Honig		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Butter sorgfältig einfetten.

Die Bananen schälen, grob in Stücke teilen, mit Zitronensaft pürieren.

Zucker mit Butter, Eiern und Bananenbrei in einer großen Schüssel verrühren.

Das Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, nach und nach in die Schüssel geben und einrühren.

Zum Schluss die Nüsse unterheben.

Den Teig in die Form füllen und backen. Nach 45 Minuten mit Alufolie abdecken. Nach insgesamt 80 bis 90 Minuten den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwa 30 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach auf ein Gitter stürzen, auskühlen lassen.

Verrühren Sie Schmand, saure Sahne, Zucker und Honig. Servieren Sie den süßen Schmand zum Kuchen.

Tipps:

Wer keine Nüsse mag oder verträgt, kann sie ersetzen durch insgesamt 200 Gramm Rosinen, getrocknete Cranberrys oder gehackte Schokostückchen.

Variieren Sie die Nuss-Sorten. Auch Hasel- oder Makadamianüsse sowie Mandeln schmecken prima in Bananengebrot.

Geben Sie einen halben Teelöffel Muskat und/oder einen Esslöffel geriebene Orangenschale in den Teig.

In Bananengebrot lassen sich überreife Bananen verwerten. Gerade sie sorgen für besonders intensives Fruchtroma. Falls Sie gerade keine Zeit zum Backen haben: Überreife Bananen lassen sich auch geschält und in einem Tiefkühlbeutel bis zum Backen einfrieren.

test Dezember 2013