



Winterliches Bananenbrot

Vorbereiten

15

Minuten

Zubereiten

60

Minuten

Niveau

Einfach



Zutaten

- 5 große und sehr reife Bananen
- 120 g gemahlene Mandeln
- 250 g Pekannüsse
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 120 ml Ahornsirup
- 2 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 Msp. gemahlener Ingwer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 200 g der Pekannüsse in einem Hochleistungsmixer fein vermahlen. Anschließend zusammen mit den gemahlenden Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie goldbraun werden und anfangen zu duften. Die restlichen Pekannüsse grob hacken, zusammen mit den Gewürzen hinzugeben und alles gut vermengen.

Die Bananen schälen. Von einer Banane zwei sehr dünne Längs-Scheiben abschneiden und zur Seite legen, die restlichen Bananen mit einer Gabel zerdrücken bzw. in einem Hochleistungsmixer zu einem cremigen Bananenbrei verarbeiten. Den Bananenbrei zu der Gewürz-Nuss-Mischung geben, das Mehl, Backpulver sowie den Ahornsirup hinzufügen. Den Teig kurz vermengen - er sollte sehr fest und klebrig sein. Im Zweifel noch ein bisschen Mehl hinzugeben. Den Teig in eine gefettete und gemahlte Kastenform geben. Die Bananenscheiben darauf garnieren, mit Ahornsirup bestreichen und mit etwas Zimt bestreuen und das Ganze für ca. 60 Minuten backen.