

Bananenbrot

himmlisch lecker



Zutaten für etwa 15 Portionen

- 200g Butter
- 300g Demerara Zucker
- 4 Eier
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 3 ganze Kardamomkapseln
- ½ TL weisse Pfefferkörner
- 300g Weismehl
- 3 TL Backpulver
- 6 sehr reife Bananen

Zum Servieren optional

- 1 Becher Doppelrahm

Zubereitung

Backofen auf 160 °C vorheizen. Rechteckige Cakeform (Grösse etwa 10 x 28 cm) buttern und mit Backpapier auslegen.

Zucker und weiche Butter in Stücken in der Küchenmaschine auf hoher Stufe cremig schlagen. Eier Stück für Stück dazugeben.

Die Gewürze in einer Mühle oder in einem Mörser zu feinem Pulver mahlen. Mit Mehl und Backpulver mischen.

Bananen schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit der Mehlmischung vorsichtig unter die Butter-Eier-Crème mischen.

Alles in die vorbereitete Cakeform füllen und diese einige Male auf der Arbeitsfläche aufklopfen, damit allfällige Luftblasen aus dem Teig gehen.

Cake zirka 50 Minuten backen. Die Kerntemperatur sollte 85 °C erreichen.

Herausnehmen, für 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Der Kuchen bleibt im Kühlschrank gut eine 1 Woche frisch.

Tipp: Zum Banana Bread schmeckt ein Klacks Doppelrahm besonders gut.