

Banana Bread – einfach himmlisch

28.06.2015 13:21

Zutaten

115 g Butter (Raumtemperatur)
150 g Zucker
3-4 EL Ahornsirup (oder 30-40 g Zucker)
2 gr. Eier
180 g (glutenfreies) Mehl
1 TL Backpulver
evtl. 50 g geriebene Mandeln oder Walnüsse (nach Belieben)
1 Prise Salz
2 ½ reife Bananen
125 g Sauerrahm
½ Banane für die Deko
1-2 EL Walnüsse

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einer Rührschüssel Butter mit dem Zucker und Agavendicksaft cremig verrühren. Eier nach und nach hinzugeben und alles verrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz verrühren. Geriebene Nüsse hinzugeben.
2. Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Mehlmischung unter die Eier-Butter-Mischung rühren. Sauerrahm sowie Bananen hinzugeben und alles gut vermengen.
3. Eine kastenförmige Backform mit Butter ausstreichen und Teig einfüllen. Walnüsse hineindrücken. Restliche Banane in Scheiben schneiden und die Scheiben längs nacheinander auf den Teig legen. Teig in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 45-55 Minuten backen.
4. Kuchen etwas auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!