

## Bananenbrot mit Schokolade



### Zutaten für 25 cm Kastenform:

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Bananen
- 2 Eier
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch
- 100 g Rohrzucker (alternativ weißer oder brauner Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Weinsteinbackpulver
- 100 g Schokotröpfchen

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 55 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 70 Minuten

## Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Lege eine Kastenform mit Backpapier aus.
3. Schäle die Bananen und drücke sie mit einer Gabel zu Mus.
4. Gib den Zucker, Vanillezucker, Salz, Sonnenblumenöl, Milch und die Eier dazu.  
Verrühre die Zutaten miteinander. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Hebe das Mehl unter die Bananenmischung. Rühre die Zutaten mit einer Gabel und nur so lange, bis die Zutaten vermischt sind. Hebe die Schokotröpfchen unter.
5. ~~Mache den Teig in die Schokobrotte~~ Backe das Bananenbrot für 55 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

