

## Bananenbrot mit Schokolade

### Zutaten für 1 Brot

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Bananen
- 2 Eier
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch
- 100 g Rohrohrzucker (alternativ weißer oder brauner Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Backpulver
- 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. Schäle die Bananen und drücke sie mit einer Gabel zu Mus.
2. 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.
3. Fülle den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 25 cm Backform. Backe das Bananenbrot 55 Minuten bei 175 Grad Ober-/Unterhitze. Prüfe mit einem Holzstäbchen, ob es durchgebacken ist. Es sollte kein Teig mehr daran kleben bleiben.

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

