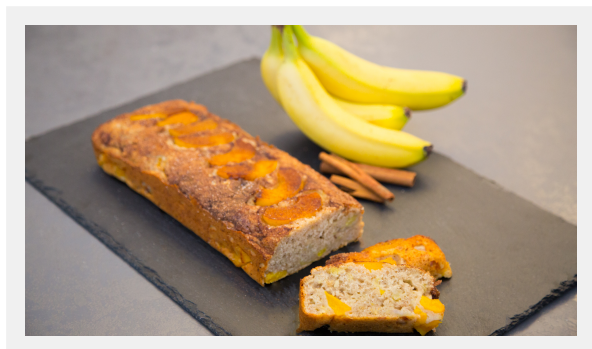




Bananabread mit Pfirsichen



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 10 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 725 kJ, 173 kcal, 33 g Kohlenhydrate, 2,4 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 7,8 mg Cholesterin, 1,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

Zubereitung

Bananabread ist ein super saftiger Kuchen aus Bananen. Wir haben unser Bananabread noch mit saftigen Pfirsichen gepimt, sodass daraus ein fruchtiger Kuchen wurde. Bananabread eignet sich toll um braune Bananen zu verwerten - so bekommt dein Kuchen einen noch intensiveren Bananengeschmack.

Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 180 °C vor. Dann vermischt du das Mehl, das Backpulver, das Salz und eine große Prise Zimt in einer Schüssel miteinander.

Step 2:

Die Banane mit einer Gabel zermatschen. Vier Pfirsichhälften in kleine Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Step 3:

Als nächstes vermischt du die Banane mit der Butter, dem Ei und 120 g Zucker. Die Pfirsiche und den Joghurt vorsichtig unter die Masse rühren und dann die Mehlmischung dazugeben. Alles zu einem glatten Teig vermischen.

Step 4:

Dann kannst du eine Kastenform mit etwas Butter einfetten und den Teig hineingeben.

Step 5:

Die übrigen Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Den restlichen Zucker mit einer Prise Zimt vermischen und darüber streuen.

Step 6:

Nun muss der Kuchen für 40 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Zutaten

Menge

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Zimt
3	reife Bananen
6	Pfirsichhälften aus der Dose
130 g	brauner Zucker
3 EL	Butter
1	Ei
75 g	griechischer Joghurt

Tipp

Statt der Dosenpfirsiche kannst du natürlich auch frische Pfirsiche verwenden.