

Banana bread

Zutaten

(für eine Kastenform mit 21cm x 11 cm oder etwas kleiner)

75 g Butter

50 g feiner Kristallzucker

50 g brauner Zucker

2 Eier (M), Zimmertemperatur

200 g reife Bananen (ca. 2 Stück), mit einer Gabel zerdrückt

80 ml Milch

1,5 TL Vanille-Extrakt oder 1 leicht gehäufter TL Vanillezucker

1/3 TL gemahlener Zimt

50 g Walnüsse, grob gehackt und kurz in einer Pfanne ohne Öl angeröstet (optional)

1/3 TL feines Salz

1/3 TL Natron

1,5 leicht gehäufte TL (Weinstein-) Backpulver

250 g glattes Mehl (W 480), am besten gesiebt

Zum Bestreuen (optional): 30 g grob gehackte Walnüsse (nicht angeröstet)

>> Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben, vor allem die Butter.



Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem weißen und braunen Zucker mit einem Mixer cremig rühren, rund 5 Minuten. Eier einzeln zugeben und weitere 2 Minuten rühren.
2. Die zerdrückten Bananen, Milch, Vanille, Zimt und Salz einrühren bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
3. Mehl in einer eigenen Schüssel gründlich mit Natron und Backpulver vermengen. Die Mehlmasse und die gehackten Nüsse in die Schüssel mit den flüssigen Zutaten geben und kurz mixen, bis alles vermengt ist, rund 15 Sekunden.
4. Die Masse in eine geölte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform leeren und die Oberfläche glatt streichen. Wer möchte, kann noch gehackte Walnüsse darüber streuen (sehr empfehlenswert).
5. Das Banana Bread im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 50-60 Minuten backen bis sich die Oberfläche leicht golden färbt und ein mittig in den Teig gestochenes Holzstäbchen sauber wieder heraus kommt.
6. Das Banana Bread 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, aus der Form geben und vor dem Anschneiden vollständig auf einem (wenn möglich feinmaschigen) Rost auskühlen lassen.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 19.04.2017)