

# Brot und Kuchen: Schokolade-Bananen-Brot

## Zubereitung

- ▷ Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder einem Schwingbesen schaumig schlagen, bis die Masse sehr hell ist.
- ▷ Die gemahlene Haselnüsse vorsichtig darunterziehen.
- ▷ Die eine Hälfte der Banane mit der Gabel zerdrücken. Die andere Bananenhälfte fein würfeln und beides zur Eimasse geben.
- ▷ Mehl, Kakaopulver, Maizena und Backpulver zugeben und sorgfältig vermengen.
- ▷ Zum Schluss die gehackte Schokolade zugeben und nochmals mischen.
- ▷ Die Masse in eine ausgebutterte, mit Mehl bestäubte Cakeform (bei Silikon nicht nötig) geben und auf dem Gitterrost während 30 Minuten bei 180 °C Heissluft backen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und etwas auskühlen lassen.
- ▷ Aus der Form lösen und servieren.

### Garstufen Schokolade-Bananen-Brot

mit Vorheizen – Auflage 2

30 Minuten      180 °C Heissluft

---

## Zutaten

2	Eier
85 g	Zucker
75 g	dunkle Schokolade, fein gehackt
20 g	Haselnüsse, gemahlen
50 g	Mehl, gesiebt
5 g	Maizena, gesiebt
5 g	Kakaopulver, ungesüsst, gesiebt
1	Messerspitze Backpulver, gesiebt
1	Banane, geschält, längs halbiert
	Butter und Mehl für die Cakeform