



Bananen-Brot mit Nuss-Nougat-Creme

Zutaten:

2 Eier
250 g Mehl (Dinkel oder Weizen)
100 g Zucker
100 g Ozuckra*
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker 8 g
4 Bananen
100 g Butter
1 TL Zimt
3 EL Nuss-Nougat-Creme*



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Backform mit etwas Butter einfetten. Mehl, Backpulver, Zimt und eine Messerspitze Salz in einer großen Schüssel verrühren. Den Zucker mit dem Butter vermengen und die Eier hinzugeben. Alles in die große Schüssel geben. Die Bananen zerdrücken und dem Teig zugeben. Auch die Nuss-Nougat-Creme dem Teig zugeben und alles verrühren. Die Maße in die Backform füllen und für ca. 45 min – 1 Stunde in den Ofen. Ein Genuss!

*Diese Zutaten erhalten Sie bei der Firma Asal GmbH & Co.KG, Gewerbestraße 11, 79674 Todtnau, Tel: 07671-99240.

Zubereiten: ca. 30 min

für ca. 4 Personen = 16 Stücke