



Weitere tolle Rezepte auf [www.rezeptix.com](http://www.rezeptix.com)

Gesamtzeit: 85 min  
Arbeitszeit: 20 min  
Kategorie: Backen süß  
Autorin: Marini

## ZUTATEN

### Zutatenliste

- 400 g Mehl
- 150 g Zucker, braun
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 1 Pack. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 3 Bananen, reif
- 50 g Butter
- 1 Flasche Buttersvanille-Aroma
- 120 ml Milch

# Süßes Bananenbrot

## ZUBEREITUNG

### Zubereitungsschritte

- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen  
*160°*
- Bananen schälen, in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend bei Seite stellen.
- 400 g Mehl mit 1 TL Backpulver und gehackten Walnüssen mischen.
- In einer weiteren Schüssel den Zucker mit der weichen Butter, Milch, Vanillezucker und 1 Fläschchen Buttersvanille-Aroma schaumig schlagen.
- Pürierte Bananen hinzugeben sowie das Mehl vorsichtig unterheben und gut verrühren.
- Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
- Brot backen und danach 5 min ruhen lassen. Das Brot sollte goldfarben sein.

*60 min | 160°*

### TIPPS

Schmeckt besonders lecker mit Butter bestrichen