



CRUNCHY CREAM BANANENBROT

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
1 Kuchen



Zubereitungszeit
60 - 90 Minuten

**Du liebst Schokolade und Banane in Kombination?
Dann haben wir DAS Rezept für dich!**

Zutaten

- 100 g Butter, weich
- 4 Bananen, sehr reife
- 4 EL Honig, flüssig
- 2 Eier
- 120 g Sauerrahm
- 260 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Walnüsse
- 150 g Ovomaltine Crunchy Cream, im Wasserbad erhitzt

Zubereitung

- ★ In einer Schüssel Butter, drei sehr reife Bananen, Honig und die Eier mit einem Handmixer so lange vermischen, bis die Bananen zerfallen sind. Nun den Sauerrahm hinzugeben und noch einmal mixen, bis eine einheitliche Masse entsteht.
- ★ In eine weitere Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Walnüsse geben und verrühren. Das trockene Gemisch nun langsam zur Bananenmasse hinzufügen und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- ★ Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. $\frac{2}{3}$ des Teigs in eine Cakeform geben. Die Ovomaltine Crunchy Cream mit einem Löffel portionsweise auf dem Teig verteilen und leicht verstreichen. Den Rest des Teiges darüber verteilen. Die vierte Banane längs halbieren und in den Teig drücken. Wenn gewünscht, noch mehr Crunchy Cream über der Banane verteilen.
- ★ Das Bananenbrot nun etwa 60 bis 75 Min. backen. Ab 50 Min. Backzeit mit der Stäbchenprobe testen, wann das Bananenbrot fertig gebacken ist.
- ★ Das Bananenbrot leicht abkühlen lassen, bevor es aus der Form genommen und geschnitten wird.
- ★ Warm oder kalt und nach Belieben mit frischem Quark, Früchten, etc. servieren.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

