

Bananenbrot Buchweizen & Schokolade

Ingrédients

- 3 Bananen, ca. 375 g
- 30 g Muscovado-Zucker
- 110 g Eier (2 große Eier)
- 50 g Milch
- 75 g Buchweizenmehl
- 5 g Backpulver
- 115 g Mehl
- 110 g Schokoladenstückchen

Préparation

1. Zu reife Bananen und Lust, ein neues Rezept auszuprobieren?
2. Hier ist ein neues Banana Bread, diesmal in der Version Buchweizen & Zartbitterschokolade Das Rezept ist ganz einfach und schnell, wie oft bei Rezepten mit Banane.
3. Je reifer sie sind, desto besser.
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + 1 Stunde BackzeitFür einen Kuchen von 20 cm Länge: Zutaten: 3 Bananen, ca.
5. Muscovado-Zucker Eier (große Eier) Milch Buchweizenmehl Backpulver Mehl Schokoladenstückchen
Rezept: Die Bananen zerdrücken und den Zucker hinzufügen.
6. Die Eier nacheinander unterrühren, dann die Milch hinzufügen.
7. Dann das gesiebte Mehl und Backpulver hinzufügen.
8. Mit den Schokoladenstückchen abschließen.
9. In die gebutterte und bemehlte Form gießen, dann mit einer Banane dekorieren, wenn Sie möchten, mit Schokoladenstückchen.
10. und für 1 Stunde bei 165°C in den Ofen geben.
11. Einige Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen, dann genießen Sie es!