

# Bananenbrot mit Schokostückchen



## Einkaufsliste:

25cm Kastenform  
160g weiche Butter  
150g brauner Zucker + 2EL brauner Zucker zum Bestreuen  
2EL Vanillezucker  
3 Eier  
300g Mehl  
100g gemahlene Nüsse  
1TL Backpulver  
Prise Salz  
2-3 Bananen (je nach Größe)  
50g Creme Fraiche  
150g gehackte Schokolade  
100g gehackte Nüsse + 2EL gehackte Nüsse

## So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Form einfetten. Bananen pürieren. Mehl mit den gemahlene Nüssen, Backpulver und Salz mischen. Schokolade hacken.

Butter Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Nun nach und nach die Eier hinzugeben. Weiter rühren. Wichtig: Butter und Eier sollten Zimmertemperatur haben!

Mehl-Mischung, pürierte Bananen und Creme Fraiche in die Masse rühren. Nun die gehackte Schokolade und die Nüsse unterheben.

Den zähflüssigen Teig in die Form geben und gut verteilen. Mit den Nüssen und den 2EL braunem Zucker bestreuen. Ofen für 50-60 Minuten backen. Nach 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen. Auf einen Untersetzer stürzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.