



Bananenbrot



the Combi Wave™ 3 in 1

* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.

Sage®

Bananenbrot



the Combi Wave® 3 in 1

 *Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 50-60 Minuten /
Ruhezeit: 10 Minuten*

 *Für 8 Personen*

175 g Zucker

140 g Naturjoghurt

2 große Eier

80 ml Pflanzenöl

*240 g zerdrückte Bananen und eine
mittelgroße geschälte Banane*

225 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

¼ Teelöffel Salz

*1 Esslöffel reiner Ahornsirup
(zum Bestreichen)*

Butter und Heidelbeeren als Garnitur

Zubereitung

- 1. Eine 13 x 23 cm große Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.*
- 2. Zucker, Joghurt, Eier und Öl in einer großen Schüssel verquirlen. Zerdrückte Bananen unterheben. Mehl und Backpulver durch ein Sieb der Bananenmasse hinzufügen und gut umrühren, um alle Zutaten zu kombinieren.*
- 3. Teig in die vorbereitete Form füllen. Ganze Banane der Länge nach halbieren und mit der flachen Seite nach oben auf den Teig legen. Bananenhälften mit Ahornsirup bestreichen.*
- 4. Untersetzer auf den Drehteller stellen, OFEN-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 180 °C, mit dem oberen Drehknopf 1 Stunde einstellen. START-Taste drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach Ende des Vorheizvorgangs die Form auf dem Untersetzer platzieren und die START-Taste betätigen, um den Backvorgang zu beginnen. Bananenbrot ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe).*
- 5. Bananenbrot für 10 Minuten in der Form ruhen lassen, danach auf einen Drahtgitterrost stürzen, umdrehen und mit der Oberseite nach oben auskühlen lassen.*
- 6. Mit Butter und Heidelbeeren servieren.*

Hinweis: Für die zerdrückte Bananenmasse sind etwa zwei bis drei überreife Bananen notwendig.