

## Banana Bread

Quelle: Perfektion – Die Wissenschaft des guten Kochens – Bd. 3 Backen, Verlag Stiftung Warentest

### Zutaten: (für Cakeform 22x10x7 cm)

- 6 grosse, gut reife Bananen (ca. 1 kg)
- 110 g Butter, zerlassen und leicht abgekühlt
- 150 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 60 g geröstete Pecan-Nüsse, grob gehackt (alternativ können auch andere Nüsse oder Mandeln verwendet werden)
- Vanillemark
- 250 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- ½ TL Salz
- 1 TL weisser Zucker
- 1 kleine Banane für die Deko, längs aufgeschnitten

### Zubereitung:

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Die Cake-Form ausbuttern und mit Backtrennpapier auskleiden.

Die Bananen vor dem Backen des Banana Breads tiefgefrieren und dann wieder auftauen. Dieses Vorgehen macht, dass die Banane Wasser verliert.

Die aufgetauten Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und in ein feines Sieb geben. Die Bananenstücke während einer Stunde gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit in einer Schale auffangen.

Diese Flüssigkeit (ca. 2 dl) dann in einem kleinen Topf sirupartig auf ca. ½ dl einkochen und diese dann wieder zu den Bananen geben.

Die flüssige Butter, den Zucker, das Vanillemark und die grob gehackten Nüsse zu den Bananen geben und gut mischen. Zuletzt die Eier zugeben und nochmals gut mischen.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backnatron und Salz mit einem Schwingbesen kurz verrühren.

Die Bananenmasse in die Schüssel mit dem Mehl geben und alles zusammen kurz mischen. Es dürfen nach dem Mischen noch einzelne Mehlschlieren zu sehen sein.

Den Teig in die vorbereitete Cake-Form geben.

Eine kleine Banane längs aufschneiden und die beiden Bananen-Hälften leicht verschoben als Deko auf den Teig geben. Das Bananenbrot mit dem weissen Zucker bestreuen und für 60 bis 70 Minuten in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen schieben.