

/

BANANENBROT

Ein Hoch auf das *perfekte* Bananenbrot ohne Klitsch und Gummi.

ZUTATEN für eine Kastenform (22 cm)

4 mittelgroße, sehr reife Bananen

75 g weiche Butter

80 g brauner Zucker

1 zimmerwarmes Ei

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Natron

Salz

170 g Mehl

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 180 °C O/U. Kastenform buttern.

Die sommersprossigen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und beiseite stellen. Ich rate dringend vom Pürierstab ab, der nur ein klebriges Mus produziert. Das lässige Zergabeln aber schmuggelt später kleine zuckrige Bananentaschen ins Brot.

Butter und Zucker mit dem Mixer gründlich zu einer cremigen Paste aufschlagen. Ich mische gerne hellen Rohrohr mit karamelligem Vollrohr im Verhältnis 1:1. Oder nehme Kokosblüte, wenn vorhanden. Ei und Vanilleextrakt unterrühren, ebenso das Natron und eine großzügige Prise Salz.

Abschließend das Mehl hinzugeben (meine liebste Mischung: ein helles Mehl Typ 405, 550 oder 630 und 50 Gramm Vollkornmehl) - und natürlich die Bananen. Noch einmal kurz (!) durchmischen. Wirklich nur kurz, bis sich alles geradeso vermischt hat. Nicht zu lange rühren. Bitte, bitte.

Den recht schweren Teig in die Form streichen. (Mindestens) 60 bis 70 Minuten backen. Das hängt ein bisschen vom Ofen ab. Wenn das Bananenbrot zu stark bräunt, eventuell nach der Hälfte der Zeit abdecken! Ich teste klassisch und verlässlich mit dem Holzstäbchen, ob es am Ende passt.