

Banane- und nutella-brot (Desserts)



Zubereitung

In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Natriumcarbonat und Salz zusammen mischen. Die Bananen schälen und mischen sie einen glatten Püree zu schaffen. Gießen Sie das Püree in einen Mixer zusammen mit der weichen Butter, fügen Sie dann die zwei Sorten von Zucker hinzu, ständig schlagend für ein paar Minuten, bis Sie eine glatte Paste erhalten. Fügen Sie die Eier hinzu und mischen sie in den Teig. Fügen Sie die zuvor hergestellten Mehl-Mischung hinzu und schlagen gut, bis die Mischung dick und ziemlich fest wird. Entfernen Sie die Hälfte des Teiges aus dem Mischer und fügen die Nutella auf den Rest hinzu und mischen weiter. Heizen Sie den Backofen auf 200°C, kleiden eine Kastenform mit Backpapier aus und gießen die erste Hälfte des Gemisches hinein. Dann gießen Sie die andere Nutella-Mischung darauf und rühren vorsichtig mit einer Gabel, um eine Marmorstreifen zu schaffen. Backen Sie für eine Stunde oder bis die Kruste fest und dunkelbraun geworden ist. Machen Sie den Zahnstochertest zu prüfen, ob die Mitte des Kuchens trocken und gut zubereitet ist.

Tipps

Wenn Sie Ihr Banane- und Nutella-Brot noch leckerer machen möchten, fügen Sie entweder Walnüsse oder Haselnüsse hinzu, die ein Extra an Textur bieten.

Allgemeinwissen

Banane- und Nutella-Brot ist ein Biskuitkuchen, dessen Ursprung eindeutig in den angelsächsischen Ländern gefunden wird, vor allem den Vereinigten Staaten und Australien.

Informationen

Zubereitung 15 Minuten

Gesamtzeit 60 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Italienisches 00 mehl (2 Tassen Mehl)

Backpulver (Ein Teelöffel Backpulver)

Natriumkarbonat (Ein Teelöffel
Natriumcarbonat)

12 (Eine Prise Salz)

Banane (4-5 Bananen)

Butter (6 Esslöffel Butter bei
Raumtemperatur)

Zucker (Eine halbe Tasse Zucker)

Rohzucker (Eine halbe Tasse Rohzucker)

Eier 2 Einheiten

Nutella (Eine halbe Tasse Nutella)