

## Bananenbrot



1 Stück



30 Min. Zubereitung  
60-70 Min. Backzeit



leicht



### ZUTATEN

2 Eier  
1 Prise Salz  
150 g Rohrzucker  
1 TL Vanillezucker  
80 ml Sonnenblumenöl  
80 ml Milch  
6 reife Bananen  
150 g Dinkelvollkornmehl  
1 TL Natron  
40 g Haferflocken  
100 g Walnüsse  
50 g LEIBNIZ ZOO Dinkel & Hafer

### Für die Creme

250 g Griechischer Joghurt  
1 EL Honig  
1 Nektarine

### ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Eier mit einer Prise Salz, Rohrzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Sonnenblumenöl und Milch unterrühren. 5 Bananen mit einer Gabel in grobe Stücke zerteilen und kurz unter die Masse rühren.
- 3 LEIBNIZ ZOO Kekse und Walnüsse grob hacken und mit Dinkelvollkornmehl, Natron und Haferflocken vermengen. Trockene Zutaten unter die Teigmasse rühren.
- 4 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Die letzte Banane der Länge nach halbieren und auf den Teig legen. Circa 60-70 Minuten backen.
- 5 Für die Creme den griechischen Joghurt mit Honig vermischen. Nektarine würfeln, unter die Creme heben und gemeinsam mit einer Scheibe Bananenbrot genießen.