



Bananenbrot mit Amaranth, Kokos- und Bananenchips



DEOK0001



Lust auf CLASEN!

BANANENBROT MIT AMARANTH, KOKOS- UND BANANENCHIPS

Zutaten für 1 Kastenform (20 Scheiben):

- 125 g weiche gesalzene Butter
- 175 g brauner Zucker
- 3 sehr reife Bananen
- 2 Eier (M)
- 225 g Mehl (Type 405)
- 25 CLASEN BIO Amaranth, gepufft
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 gestr. TL Zimtpulver
- 100 g Rübensirup
- 3 EL Puderzucker
- 3 EL CLASEN BIO Kokoschips
- 3 EL CLASEN BIO Bananenchips



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160° C vorheizen. Eine Kastenbackform (24 x 13 x 6,5 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät 3 Min. cremig rühren. Die Bananen schälen und grob in Stücke teilen. Eier und Bananenstücke in die Schüssel geben und unterrühren.
3. Mehl, Amaranth, Backpulver, Zimt und den Rübensirup hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (Mitte) 60 bis 70 Min. backen.
4. Das Bananenbrot aus der Backform nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Die Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Aus Puderzucker und kaltem Wasser (ca. 4 TL) einen Zuckerguss anrühren und auf dem Bananenbrot verstreichen. Die Koko- und Bananenchips darauf verteilen.

Nährwerte pro Scheibe:

746 kJ / 178 kcal, KH: 26 g, Fett: 7 g, EW: 2 g



vegetarisch

www.clasen-bio.de



20 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in 90 Min.