



Toffifee Bananenbrot

Einfach den Alltag versüßen: Schnelle Zubereitung, saftiger Geschmack und ausgesprochen köstlich!

Zutaten:

für eine Kastenform:

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Haferflocken
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 1 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 60 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 250 ml Buttermilch
- 3 reife Bananen (ca. 600 g)
- 15 Toffifee
- Karamellsoße zum Servieren
- Butter und Mehl für die Form

Kastenform **30 cm x 11 cm**

Und so geht's:

1. Eine Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl, Haferflocken, Mandeln, Haselnüsse, Natron, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Butter, Zucker, Eier und Buttermilch zugeben und mit dem Mixer (Rührbesen) verrühren.
2. Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder pürieren. Bananenmus unter den Teig rühren. Toffifee halbieren oder vierteln und unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die Kastenform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober- / Unterhitze ca. 70 Minuten backen.
4. Brot aus dem Backofen holen und nach ca. 10 Minuten aus der Form stürzen. Das Toffifee-Bananenbrot noch warm mit etwas Karamellsoße genießen!

