

Noah's Blaubeer-Bananenbrot

Zutaten :

- 3 reife Bananen zerdrückt (ergibt ca. 400 g Bananenmatsche)
- 175 g Schmand
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 175 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 8 g Backpulver
- 100 g weiße Schokolade
- 150 g frische Blaubeeren

Und für die Zimtstreusel, das besondere Highlight, benötigt ihr:

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zimt (gemahlen)

Zubereitung :

1. Für das Bananenbrot zerdrückt ihr als Erstes die Bananen mit einer Gabel . Achtet darauf, dass eure Bananen sehr reif sind, dann haben sie einen intensiveren und süßeren Geschmack. Unter eure Bananen Matsche hebt ihr dann noch den Schmand und stellt die Mischung erstmal beiseite.
2. Hackt nun die weiße Schokolade klein und stellt zu zur Seite.
3. Siebt euer Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel und fügt die Prise Salz hinzu.
4. In eure Rührschüssel gebt ihr als Erstes den Zucker und den Vanillezucker zusammen mit Butter und verrührt diese, bis die Masse cremig ist. Rührt dann nach und nach die Eier unter. Das bedeutet, dass ihr erst ein Ei hinzugebt und dann wartet, bis sich dieses mit dem Zucker vermischt hat. Habt ihr beide Eier drinnen, könnt ihr abwechselnd Mehl und Bananen-Schmand-Matsche dazugeben. Versucht gerade zum Ende hin nicht ganz so viel zu rühren, sondern den Teig zum Beispiel mit einem Teigschaber zu vermengen.

5. Sobald ihr eine gute Mischung habt, hebt ihr noch die abgewaschenen Blaubeeren und die weiße Schokolade unter .

6. Nun könnt ihr den Teig in eure eingefettete Backform füllen (Kastenform ca. 30 cm) .

7. Heizt den Backofen jetzt auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Nebenbei legt ihr die 100 g Butter in einen kleinen Kochtopf und lasst diese schmelzen. Leicht abgekühlt vermengt ihr sie sehr grob mit dem Mehl, Zucker und Zimt. Wenn ihr zu viel rührt, entsteht ein Teigklumpen, deswegen nur so ein bisschen vermengen, damit ihr schön bröselige Streusel habt. Diese gebt ihr dann noch auf euren Teig und ab mit dem Blaubeer- Bananenbrot für 60 Minuten in den Backofen. Schaut ab Minute 45 immer mal wieder nach, wie dunkel die Streusel sind. Nach 60 Minuten noch schnell die Stäbchenprobe machen und schon kann euer Bananenbrot aus dem Ofen und abkühlen.

