

## Saftiges Bananen-Nuss-Brot

### Zutaten:

- Fett für die Form
- 75 g Zartbitterschokolade
- 150 g Walnusskerne
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 3 (ca. 600 g) reife Bananen
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Mehl
- Salz
- etwas Zimt
- 150 ml Milch

### Zubereitung

Eine Kastenform fetten. Den Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2). Nüsse und Schokolade getrennt grob hacken.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl mit den Schneebesen des Rührgeräts 4–5 Minuten verrühren.

Bananen schälen, in feine Scheiben schneiden und dabei sofort unter den Teig heben. Backpulver, Mehl, Salz und Zimt mischen und mit der Milch kurz unterrühren. 100 g Nüsse und die Schokolade unterheben.

Teig in die Form füllen, glatt streichen. Mit übrigen Nüssen bestreuen.

Im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 50 Minuten mit einem Holzspießchen prüfen, ob das Brot durchgebacken ist.

Brot in der Form 15–20 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem Messer vom Formrand lösen, aus der Form stürzen. Auskühlen lassen.