

# Bananenbrot

Rezept von Daniel Elskamp · 21. Feb 2026 · Frühstück, Backen

VORBEREITUNG

**15 min**

KOCHEN

**60 min**

GESAMT

**75 min**

PORTIONEN

**10**



Saftiges, aromatisches Bananenbrot – der perfekte Weg, überreife Bananen zu verwerten. Mit Walnüssen und einem Hauch Zimt.

## Zutaten

3 Stück Sehr reife Bananen

200 g Mehl

100 g Zucker

80 g Butter, weich

2 Stück Eier

1 TL Backpulver

0.5 TL Natron

1 TL Zimt

80 g Walnüsse, grob gehackt

1 Prise Salz

## Zubereitung

- 1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Kastenform (25 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 2 Bananen mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.
- 3 Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Bananenmus untermengen.
- 4 Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz mischen und unter die Bananenmasse rühren – nur kurz, nicht überrühren. Walnüsse unterheben.
- 5 Teig in die Form füllen und 55–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen, bevor das Brot angeschnitten wird.