

Genießen**Christina Speißer-Eberhardinger****Donnerstag, den 03.03.2022****Bananenbrot****Für 12 Stück****Zutaten:**

200 g Äpfel, frisch
3 EL brauner Zucker
1 TL Zimt
etwas Wasser
3 reife Bananen (300 g)
2 Eier (Größe M, 100 g)
100 g Erdnussbutter, fein
20 g Erdnuskerne, ungesalzen
200 g Dinkelmehl (Type 630 oder 812)
2 TL Backpulver

Für die Deko:

1 reife Banane
10 g Erdnuskerne, ungesalzen

Außerdem:

1 Kastenform (ca. 25 cm)

Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke grob würfeln.
2. Apfelwürfel mit dem braunen Zucker, dem Zimt und etwas Wasser in einen Topf auf den Herd geben, vermischen und unter Rühren zu Apfelkompott kochen.
3. Apfelkompott etwas abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform einfetten.
5. **Für das Bananenbrot** reife Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelkompott, Eier und Erdnussbutter zu den Bananen geben und verrühren.
6. Erdnuskerne grob hacken und mit dem Dinkelmehl und dem Backpulver zum Bananemix geben und unterrühren.
7. Bananenteig gleichmäßig in die vorbereitete Kastenform füllen.
8. **Für die Deko** die Banane schälen, der Länge nach halbieren und auf den Teig legen. Die Erdnuskerne grob hacken und auf den Teig streuen.
9. Bananenbrot im vorgeheizten Backofen 50 bis 55 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, dann aus der Kastenform stürzen.