

## Banana Bread mit Mandelmus und Schokolade

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Brot

450 g Bananen, zerdrückt  
80 g Joghurt  
75 g Mandelmus  
3 Esslöffel Kokosöl  
2 Eier  
120 g brauner Zucker  
180 g Mehl  
45 g Leinsamen  
3/4 Teelöffel Natron  
1/2 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Zimt  
Schokolade, gehackt

Von wegen Brot ... Dieses Bananenbrot mit Mandelmus ist so lecker, dass ich es am liebsten den ganzen Tag über essen würde - zu einer Tasse Kaffee und zu einem Becher Schokolade, am Abend und am Morgen. Die vielen guten Zutaten lassen einem auch überhaupt keine andere Wahl: cremiger Joghurt, nussige Leinsamen, feines Kokosnussöl. Und ... okay - ein bisschen Schokolade. Aber die muss sein. So ganz ohne Süßigkeit wäre ja auch ein bisschen langweilig.

- 1 -

Backofen auf 175°C vorheizen.

- 2 -

Bananen, Joghurt, Mandelmus, Kokosöl und Eier miteinander verschlagen, Zucker unterrühren.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Mehl, Leinsamen, Natron, Salz und Zimt miteinander mischen.

- 4 -

Die trockenen Zutaten unter die flüssigen Zutaten rühren und mit der gehackten Schokolade mischen. Den Teig in eine Kastenform füllen und ca. 1 Stunde backen. Das Bananebrot 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.