

Bananenbrot trifft Käsekuchen - mit Joghurtswirl

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Brot

Für den Teig

1 Ei
100 g brauner Zucker
50 g Kristallzucker
60 ml Pflanzenöl
60 g Sauerrahm oder Joghurt
2 Teelöffel Vanillearoma
2 Bananen, sehr reif
120 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

1 Ei
100 g Frischkäse
50 g Zucker
3 Esslöffel Mehl

- 1 -

Ofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform (30 cm) einfetten.

- 2 -

Für den Teig Ei, weißen und braunen Zucker, Öl, Sauerrahm oder Joghurt und Vanillearoma schaumig rühren. Bananen pürieren und ebenfalls einrühren.

- 3 -

In einer weiteren Schüssel das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen. Mit einem Spatel oder Holzlöffel unter die Bananenmasse heben. Nur solange rühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist. 2/3 des Teiges in die Kastenform geben und gleichmäßig bis in alle Ecken verstreichen.

- 4 -

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Ei, Zucker und Mehl gründlich mischen. Masse auf dem Teig in der Kastenform verteilen und vorsichtig mit einem Teigspachtel bis in alle Ecken verstreichen.

- 5 -

Den restlichen Bananenteig auf die Frischkäsemasse geben und vorsichtig in der Form verteilen. 45 - 50 Minuten goldbraun backen. Mindestens 15 Minuten in der Form auskühlen lassen.

Nicht von dieser Welt: Saftig, weich und die Frischkäseschicht kommt wie ein schicker Käsekuchenswirl im klassischen Bananenbrot daher. Na, wenn das mal deine Glückshormone nicht in Wallung bringt...