

Alles steht Kopf! Upside-Down-Bananenbrot mit Karamell

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



diesem fluffigen Bananenbrot mit Karamell bringt alle ganz durcheinander. Einfach zu lecker!

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -

Boden der Kastenform mit braunem Zucker bestreuen. Butter würfeln und darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 8 Minuten karamellisieren lassen.

- 3 -

Mehl, Backpulver, Zucker, Natron, Salz, Zimt und Vanilleextrakt vermengen. 2 Bananen in Scheiben schneiden. Restlichen Bananen zu einem Brei zerdrücken.

- 4 -

Zuckermischung in der Kastenform verteilen und mit Bananenstücken bedecken. Bananenbrei, Eier, Kokosöl und Buttermilch zu den trockenen Zutaten geben und so lange verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. In die Form geben und im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen, 20 Minuten auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Karamell alle Zutaten aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Kuchen kopfüber aus der Form stürzen und mit Karamell bedecken.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

90 g brauner Zucker
45 g Butter
5 Bananen
185 g Weizenmehl
170 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Zimt
2 Eier
60 g Kokosöl
70 g Buttermilch
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für das Karamell

30 g Butter
30 g Zucker
30 ml Sahne

Besonderes Zubehör

Kastenform (20 x 10 cm)

Erst wird das Brot auf den Kopf gestellt... Dann stellt das Brot alles auf den Kopf! Kein Wunder, der Geschmack von