

Vollkorn-Schoko-Bananenbrot und Bananen-Tiere

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

80
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Bananenbrot abhaben. Vor lauter Aufregung sind Häschen, Schweinchen und Co. selbst in den Schokotopf gefallen – zum Glück! Kann man sie doch gleich zusammen mit einer dicken Scheibe Banana Bread vernaschen.

Der süße Schmackofatz ist eine super Alternative zum klassischen Kuchen und wird aus Vollkornmehl gebacken. Wenn du keinen herkömmlichen Zucker zum Süßen verwenden möchtest, kannst du auch Kokosblütenzucker, Agavendicksaft oder Honig verwenden.

- 1 -

Für die Bananentiere Bananen schälen und halbieren. Jede Hälfte auf einen Eisstiel ziehen und im Eisfach ca. 1 Stunde gefrieren lassen. Ein Drittel der hellen und dunklen Kuvertüre in separate Schüsseln füllen und im heißen Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Backpapier oder gefriertaugliche Silikonmatte auf Arbeitsfläche ausbreiten. Mithilfe der Pipette flüssige Kuvertüre aufziehen und Schoko-Ohren und Schokoschnäuzchen auf Backpapier spritzen. Zum Aushärten im Eisfach kalt stellen.

- 3 -

Restliche Kuvertüre schmelzen. Gefrorene Bananen mit Schokolade überziehen. Weitere 10 Minuten im Eisfach aushärten lassen. Mit heller Kuvertüre Augen auf die Bananen tupfen. Ohren, Schnäuzchen und Schnurrbarthaare mit flüssiger Schokolade befestigen. Bananentiere kalt stellen.

- 4 -

Für das Bananenbrot Backofen auf 180 °C Umluft

Zutaten für 8 Portionen

Für das Bananenbrot

2 Eier
80 g Zucker
3 reife Bananen
150 g griechischer Joghurt
230 g Vollkornmehl
1 1/2 Teelöffel Natron
50 g Kakaopulver
30 g Zartbitter-Schokotropfchen
1 Prise(n) Salz
Butter zum Einfetten

Für die Bananen-Tiere

4 Bananen
200 g dunkle Kuvertüre
200 g helle Kuvertüre
Streusel zum Verzieren

Besonderes Zubehör

Kastenform
Eisstiele
Zahnstocher und kleine Pipetten zum Verzieren

Im Königreich der Bananentiere macht sich Unruhe bemerkbar, denn alle wollen ein Stück vom schokoladigen

Vollkorn-Schoko-Bananenbrot und Bananen-Tiere

vorheizen. Kastenform mit Butter einfetten.

- 5 -

Reife Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit Eiern, Zucker, Salz und Joghurt vermengen. Trockene Zutaten in einer separaten Schüssel vermischen. Bananenmix und Schokotröpfchen grob einarbeiten, sodass gerade so ein Teig entsteht.

- 6 -

Teig in die Kastenform geben und im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und ggf. weitere 5 Minuten backen. Bananenbrot aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Bananentieren servieren.