

# Bananenbrot



**Rezeptarten:** Dessert, Frühstück

**Kategorien:** Kuchen

**Quelle:** by Claudia Marthy

**Arbeitszeit:** 15 Min.

**Kochzeit:** 1 Std.

## Zutaten

220g Mehl  
110g Zucker  
2TL Backpulver  
1 Prise Salz

1 Vanilleschote (längs halbiert, Mark auskratzen)  
120ml Pflanzöl (z.B. Rapsöl)  
150g Nature Joghurt  
1 Ei  
3 reife Bananen

100g Schokowürfel zartbitter

## Zubereitung

Ofen auf 190°C vorheizen (Ober-/ Unterhitze)

Alle trockenen Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel vermengen.

2 Bananen zerdrücken bis sie einen Brei ergeben.  
In einer zweiten Schüssel die flüssigen Zutaten bis und mit Bananenbrei mixen.

Die trockenen Zutaten dazugeben, mixen.

Zum Schluss die Schokowürfel unterheben.

Den Teig in eine Cakeform füllen (ca. 28cm) und die letzte Banane der Länge nach halbieren und in den Kuchen drücken.

Für ca. 60min backen.