Bananenbrot mit Brombeer-Marmelade und Erdnusscreme

Saftiges Bananenbrot. Süße Brombeer-Marmelade. Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme. Schon für sich ist Bananenbrot ein grandioses süßes Frühstück. Mit süßen Aufstrichen und Cremes aber wird es zu einem himmlischen Genuss. Eine Kombination, die besonders in den Metropolen dieser Welt gereicht und als hippes Frühstück bzw. Brunchgericht zelebriert werden. Es erinnert an das klassisch amerikanische Erdnussbutter-Marmeladen-Sandwich, nur besser, aromatischer, raffinierter.



Bananenbrot mit Brombeer-Marmelade und Erdnusscreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 2 Bananen + 1 Bananen zur Deko | 50 Gramm geschmolzene (vegane) Butter | 100 Gramm Ahornsirup + 2 Esslöffel zum Glasieren | 100 Milliliter Hafermilch | 1 Esslöffel Apfelessig | 250 Gramm Mehl | 150 Gramm gehackte Nüsse + 10 Gramm zur Deko (ich nehme gern eine Mischung aus Pekannüssen, Walnüssen und Haselnüssen) | 75 Gramm Schokodrops | 2 Teelöffel Backpulver | Salz | 0,5 Esslöffel Öl | 125 Gramm Brombeeren | 45 Gramm 3:1 Gelierzucker | 50 Gramm Erdnussbutter | 50 Gramm (vegane) Sahne | 0,5 Teelöffel Vanillezucker



Bananenbrot mit Brombeer-Marmelade und Erdnusscreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Zwei Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 3. Geschmolzenen Butter, Ahornsirup, Hafermilch und Apfelessig unterrühren. 4. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und einrühren. 5. Nüsse hacken und mit den Schokodrops unterrühren. 6. Kastenform mit Öl einfetten und den Teig hineingeben. 7. Banane längst halbieren und mit der Schnittstelle nach oben in leicht in den Teig drücken. 8. Restliche Nüsse auf den Teig geben. 9. Kuchen für 30 Minuten backen. 10. Währenddessen die Brombeeren mit dem Gelierzucker aufkochen, fünf Minuten köcheln lassen, dann abfüllen. 11. Sahne mit Vanillezucker und einer Prise Salz aufschlagen, dann die Erdnussbutter unterheben. 12. Kuchen aus dem Ofen nehmen mit Ahornsirup bestreichen und für weitere 15 Minuten backen. 13. Kuchen vor dem Stürzen auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Marmelade und der Erdnusscreme servieren.

Jetzt noch mehr Kuchen-Rezepte wie Marmorkuchen, Schoko-Birne-Baileys-Kuchen und Carrot Cake sowie weitere amerikanische Rezepte, mehr Marmeladen-Rezepte und mehr Rezepte mit Bananen entdecken!

Nährwerte/Portion: 501 Kalorien | 27 Gramm Fett | 49 Gramm Kohlenhydrate | 9 Gramm Eiweiß