



Weihnachten mit nutella

Cranberry-Nuss-Bananenbrot mit nutella

Das Bananenbrot mit dem gewissen Etwas. Mit diesem fruchtig-nussigem Brot kann nichts mehr schiefgehen. Kuchen, Cranberrys und knackige Nüsse ergänzen sich perfekt mit nutella.



Zutaten für 8 Portionen:

Teig für das Dekomuster

- 260 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 TL Salz
- 2 sehr reife Bananen, püriert
- 240 g saure Sahne
- 1 großes Ei
- 1 EL Vanilleextrakt
- 55 g geschmolzene Butter
- 120 g frische oder gefrorene Cranberrys
- 60 g gehackte Nüsse (nach Belieben Walnüsse, Pekannüsse, Cashewnüsse, Pistazien ...)
- 3 EL Haferflocken
- 8 EL nutella®, 1 EL pro Portion

So wird's gemacht:

- **Step 1:** Den Ofen auf 175° C vorheizen. Eine Kastenform (25 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz gut vermischen. In einer anderen Schüssel Bananen, saure Sahne, Eier und Butter ebenfalls gut vermengen.
- **Step 2:** Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten hinzufügen und so lange verrühren, bis kein Mehl mehr zu sehen ist und ein zäher Teig entstanden ist. Die Cranberrys und die gehackten Nüsse vorsichtig unter den Teig heben.
- **Step 3:** Den Teig in die Kastenform Backform füllen und bis in die Ecken der Form verteilen. Die Haferflocken über den Teig streuen und für 60 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es leicht nach oben gewölbt und goldbraun gebacken ist (Garprobe nicht vergessen!). Das Brot 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor es herausgenommen wird. Auf jede Scheibe Brot einen Esslöffel nutella® verteilen und mit einem Glas Milch und einer Obstbeilage genießen!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept