

Grilled Banana Bread

Zubereitet mit: Langnese

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 8 Portionen

- 180 g Mehl
- 1 Prise Jodsalz
- 2,5 TL Backpulver
- 3 reife Bananen
- 2 Eier
- 125 g brauner Zucker
- 80 g Butter
- 125 g Blaubeeren
- 4 Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille Vegan

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1246 kJ
Energie (Kilokalorien):	298 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,4 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	26 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	4,6 g
Salz:	0,36 g

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.

3. In einer großen Schüssel die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit der Hälfte des Zuckers mindestens 2 Minuten mit einem Mixer zu einer leichten Creme mixen.

4. Die Eier mit der anderen Hälfte des Zuckers mit einem Mixer ebenfalls mindestens 2 Minuten aufschlagen.

5. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und mit der Eier-Zucker-Mischung zur Bananen-Masse hinzufügen. Alles mit dem Mixer vermengen.

6. Nach und nach die trockenen Zutaten hinzufügen bis das ganze eine glatte Masse ergibt.

7. Eine Kuchenform mit Butter bestreichen und das Bananenbrot hineingeben.

8. Ca. 55 Minuten backen lassen. Das Bananenbrot nach 30 Minuten prüfen und ggf. mit einem Backpapier abdecken, falls es zu dunkel wird.

9. Nach der Backzeit kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

10. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Das Bananenbrot in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne für ca. 4 Minuten pro Seite grillen.

11. Die gegrillten Scheiben abkühlen lassen.

12. Die einzelnen Scheiben mit Cremissimo Bourbon Vanille Vegan bestreichen. Die Eis-Schicht mit Blaubeeren toppen und mit einer weiteren Scheibe belegen. Die Scheiben mit einem scharfen Messer in Kästchen schneiden.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 55 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns