



Full Pantries

Bananenbrot getoppt mit Mascarponecreme und karamellisierten Bananenstücken

Für das Bananenbrot

- 120g Kokosöl
- 115g braunen Zucker
- 6 reife Bananen
- 150ml Bananennektar, z.B. „Nane“ von Klindworth
- 75ml Haferdrink
- 375g Dinkelmehl T630
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 gestrichene TL Zimt

Für das Mascarpone-Topping

- 500g Mascarpone
- 60g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt

Für die karamellisierten Bananenstücke

- 3-4 Bananen
- 2 TL Butter
- 3 TL braunen Zucker

Anleitung:

Die Bananen mit einer Gabel zermatschen. Das Kokosöl kurz erwärmen, damit es sich verflüssigt. Dann alle Zutaten kurz miteinander verrühren und in eine eingefettete gut beschichtete oder mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 50-60 min backen (Stäbchenprobe machen!). Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, dann erst aus der Form stürzen. Tipp: Wenn die verwendeten Bananen nicht sehr reif sind, zusätzlich 30g Zucker, Honig o.ä. dazugeben.

Für die karamellisierten Bananenstücke die Bananen in Würfel mit 1-1,5cm Durchmesser schneiden. Die Butter in einer gut beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, dann die Bananenstücke hinzugeben und von allen Seiten goldbraun braten. Mit braunem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für das Mascarpone topping Mascarpone mit Vanilleextrakt und gesiebttem Puderzucker cremig aufschlagen. Den Kuchen großzügig 4-5cm dick mit der Creme bestreichen. So aufstreichen, dann die Mitte eine leichte Kuhle hat und auf dieser die abgekühlten karamellisierten Bananenstücke drapieren.