

NESTLÉ FITNESS BANANENBROT
Für 16 Portionen:

- 100 g Zucker
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Buttermilch
- 1 Fläschchen Butter-Vanillearoma
- 2 Eiweiß
- 200 g Pürierte reife Bananen (2 mittelgroße)
- 150 g Vollkornweizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Getrocknete zerhackte Bananen Chips
- 120 g NESTLÉ FITNESS Joghurt, etwas zerkleinert


ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen auf 170°C.
2. (Kasten-) Kuchenform einfetten.
3. In einer großen Schüssel den Zucker und das Öl mit einem elektrischen Rührgerät mit geringer Geschwindigkeit gut verrühren. Buttermilch, Vanillearoma und Eiweiß dazugeben und vermischen, danach die Bananen hinzufügen.
4. Mit einem Löffel Mehl, Backpulver und Salz untermengen. 2 EL Bananen Chips für die Garnierung zur Seite legen. Die restlichen Bananen Chips und NESTLÉ FITNESS Joghurt untermischen.
5. Den Teig in der Kuchenform gleichmäßig verteilen.
6. Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten (Ober-/ Unterhitze). Sie können mit einem Zahnstocher überprüfen, ob das Brot durchgebacken ist. Es ist fertig, wenn der Zahnstocher in der Mitte eingestochen wird und sauber wieder herausgezogen werden kann.
7. Vollständig vor dem Servieren abkühlen lassen (ca. 2 Stunden).

