



Für 4 Personen / 70 Minuten / Vegi

Das brauchst du dafür:

- 3 sehr reife Bananen
- 2 Bananen zum Belegen
- 120 g Baumnüsse, grob gehackt
- 250 g Dinkel- oder Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 1–1½ TL **Sesame Seasoning**
- 120 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Milch



Ukuva's SPICED SESAME



Das Lieblingsgewürz kreativer Genussfreunde. Lasse deiner Fantasie freien Lauf, denn Spiced Sesame Seasoning passt zu Salzigem und Süßem, Fruchtigem und Fleischigem und mehr. Womit startest du?

Ist die Mini-Mühle leer? SPICED SESAME Seasoning ist auch in der grossen Gewürzmühle nachbestellbar.

Tippi!

Lauwarm schmeckt das Bananenbrot besonders köstlich. Dazu etwas Butter oder Joghurt – und für den kleinen Luxusmoment einen Hauch Honig darüberträufeln und ein paar Früchte dazu

Ein feiner Rooibos Tee ... und geniessen.

Rezept-Tipp

Banenenbrot

Mit **SPICED SESAME SEASONING**



Und so gelingt's:

- ★ Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform mit Butter einstreichen
- ★ Die drei reifen Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl, Backpulver und Sesame Seasoning vermischen.
- ★ Butter und Zucker cremig rühren.
- ★ Eier dazugeben, anschliessend die zerdrückten Bananen unterrühren.
- ★ Die Mehlmischung und Milch kurz unterheben. Zum Schluss die gehackten Baumnüsse dazugeben. Nicht zu lange rühren – so bleibt das Bananenbrot schön saftig. 15 min ruhen lassen.
- ★ Teig in die Form geben. Die beiden restlichen Bananen längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen. Nach Belieben ganz leicht mit Spiced Sesame Seasoning bestreuen.
- ★ Im vorgeheizten Ofen ca. **40 – 50 min Minuten** backen. Stäbchenprobe machen und vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen.

