

Bananenbrot

von Nico Brunner

Mengen für 32 Personen

Für 3 Brote / Kuchen

3.2 kg Bananen	Ofen vorheizen 180 Grad Ober+Unterhitze
8.0 dl Öl	Sonnenblumenöl
19.2 Stück Eier	
1.12 kg Rohrzucker	
1.92 kg Mehl	
28.8 TL Backpulver	
9.6 Prise Salz	
6.4 TL Zimt	Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen. Öl mit braunem Zucker und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, Schockowürfel und Vanilleschote vermischen und mit der Öl-Eiermasse verrühren. Bananen zu Püree verarbeiten und Püree einrühren. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten backen. Das Bananenbrot nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen. Pro Bananenbrot ergibt es ca. 10 Stücke.
6.4 Stück Vanilleschote	optional
640 g Schokosplitter	oder Schokowürfel