

KUCHENGLÜCK

Walnuss Banana Bread



ZUTATEN

- 2 reife Bananen, püriert
- 75 g Butter, weich
- 75 g weißer Zucker
- 75 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Stk. Ei (Gr. M)
- 1 EL Milch
- 180 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 50 g Walnüsse



ZUBEREITUNG

1. Die Bananen mit einem Pürierstab pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken.
2. 75 g Butter, 75 g brauner Zucker, 75 g weißen Zucker und Salz schaumig rühren. Ei und Milch zufügen und glattrühren.
3. Die pürierten Bananen unterarbeiten.
4. Zum Schluss **180 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit dem Backpulver und Natron und 50 g Walnüssen gemischt unterrühren.
5. In die Kastenform (29x10x7cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 °C Ober-/Unterhitze 60 min. backen (nach 15 min. Backzeit längs einschneiden).

