

Saftige Bananen-Zimt-Schnitten mit Mohn



Diese Woche konnte ich endlich mal wieder Foodsharing-Abholungen machen und rettete mal wieder sehr viele Bananen vor der Tonne. Bananen sehen ja immer wüst aus, wenn sie außen braune oder schwarze Flecken haben. Oft sind sie aber innen noch ganz fest und bis auf kleine, braune Fleckchen auch einwandfrei! Lasst euch also nicht von der Schale täuschen! Und wenn sie dann doch mal sehr reif sind, kann man ja mal wieder ein Bananenbrot backen – oder diese saftigen Schnitten.

Bananenbrot findet ihr schon mindestens zwei Mal hier auf dem Blog. Zum Beispiel als [Bananenbrot mit Vollkorn](#) und

Ahornsirup, als [Afrikanisches Bananenbrot](#) oder [Bananen-Schoko-Küchlein](#). Wer lieber mal wieder Waffeln essen möchte, kann auch meine [Bananen-Waffeln](#) mit Vollkorn und Kokosblütenzucker ausprobieren.

Bei diesen Schnitten war ich erst ein bisschen unsicher, als ich sie nach dem Backen anschnitt, denn sie sind recht speckig innen, auch wenn sie gut durch gebacken sind. Aber geschmacklich und optisch fand ich sie wirklich super, und beim Probieren dann auch einfach nur saftig, nicht zäh.

Deshalb gibt es hier jetzt doch das Rezept für euch und ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns.

Durch den Kokosblütenzucker bekommen die Bananen-Schnitten noch so ein leicht karamelliges Aroma, das ich sehr gerne mag.



Für einen Backrahmen von 26×26 cm:

300 g Banane (ca. 4 kleinere)

2 Eier

100 g Kokosblütenzucker

100 g Margarine/ weiche Butter

2 TL Zimt

200 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

1–2 EL Mohn, zum Bestreuen

Ca. 2 Bananen in Scheiben, zum Belegen

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und pürieren. Dann das Mehl und das Backpulver darübergerben und unterrühren.

Den Backrahmen mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und mit Mohn bestreuen. Die Bananenscheiben darauf verteilen und den Kuchen ca. 35–40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen um die Bananenscheiben in kleine Quadrate schneiden.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Afrikanischer Bananenkuchen (aus Madagaskar)



Diese Woche habe ich bei Foodsharing sehr viele Bananen gerettet und wollte mal wieder einen Bananenkuchen backen. Da ich noch Reismehl von einer Freundin bekommen hatte, das ich schon lange verwenden wollte, erinnerte ich mich an ein Rezept aus dem Buch „[Eating with Africa](#)“.

Der madagassische Bananenkuchen wird traditionell in einem Topf gebacken, den man rundherum mit Glut bedeckt. Aber auch eine Version für einen Elektroofen war dabei und diese habe ich (leicht verändert) nachgebacken.

Das Rezept enthält keinen zusätzlichen Zucker. Wem das zu wenig süß ist, der sollte 50–80 g Zucker ergänzen.

Ich hatte noch Lust auf etwas Gewürz und habe die Samen von einer grünen Kardamomkapsel zermörsert und dazugegeben, außerdem 1 TL Zimt. Im Original stand stattdessen „Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote“, aber das hatte ich nicht da.



Natürlich könnt ihr den Kuchen auch mit Schokostückchen oder

gehackten Nüssen anreichern. Da ich Schokolade liebe, habe ich den Bananenkuchen mit Zartbitterkuvertüre verziert.

Für 1 Springform oder 2 kleine Formen*:

8-10 mittelgroße reife Bananen

(ohne Schale ca. 800 g)

3 Eier

300 g (Vollkorn)Reismehl

2 TL Backpulver

Gemahlene Samen von 1 grünen Kardamomkapsel

1 TL Zimt

100 g Zartbitterkuvertüre zum Verzieren

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform(en) ausfetten und mit Reismehl ausstreuen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Man kann sie auch pürieren. Die Eier mit den Gewürzen schaumig aufschlagen, dann die Bananen unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise unter die Bananenmischung heben.

Den Teig in die Backform füllen und ca. 1 Stunde (kleine Kuchen kürzer) backen, bis der Kuchen goldbraun und gar ist (zur Sicherheit kann man die Stäbchenprobe machen).

Nach dem Abkühlen aus der Form lösen und mit geschmolzener Kuvertüre verzieren oder auch pur oder mit Puderzucker genießen.

** Die Backzeit verkürzt sich bei zwei kleinen Kuchen, also am besten im Auge behalten!*

Dieser Bananenkuchen ist recht simpel, aber dafür kann man ihn ohne Schokolade super auftoasten oder in der Grillpfanne erhitzen und zum Beispiel ein Chutney, Konfitüre oder Butter dazu essen. So wird er zum perfekten Frühstückskuchen, wie Naschkater herausgefunden hat. =)

Bananenbrot oder -kuchen geht bei uns fast immer. Bei euch

auch?

Weitere Bananenkuchen-Rezepte findet ihr hier auf dem Blog oder im Buch „[Bananenbrot – Back´dich glücklich](#)“, in dem mein [Bananenbrot mit Vollkorn](#) zu finden ist.

Habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Buchvorstellung: „Bananenbrot – Back dich glücklich“ (Callwey)

Nach einer arbeitsbedingten Pause – mal wieder, ich weiß, aber dieses aktuelle Buchprojekt absorbiert mich zurzeit – möchte ich euch endlich mal noch eine Neuerscheinung auf dem Buchmarkt vorstellen, zu der ich sogar ein Rezept beigesteuert habe: „Bananenbrot – Back dich glücklich“.



Das Buch enthält eine Sammlung von 50 Bananenbrotrezepten verschiedener Blogger. Viele Namen waren mir bekannt, manche habe ich durch das Buch neu entdeckt. Alle haben fantastische Varianten des Bananen-Klassikers erfunden.



Inhal

t
Nach einem Vorwort von Cynthia Barcomi zur Geschichte des Bananenbrots gliedert sich das Buch in 3 Kapitel:
Bananenbrot – der Klassiker: hier findet man klassische Rezepte mit einer besonderen Zutat wie Nüssen, Schokolade,

Blaubeeren oder auch eine glutenfreie Variante

Bananenbrot für jeden Anlass: Was immer man an Zutaten da hat, sicher findet man ein Rezept, das man damit ausprobieren kann, zum Beispiel „Peanutbutter Banana Bread“, „Bananen-Roggen-Brot mit Feige“ oder „Bananenbrot mit Karotten und Haselnüssen“

Bananenbrot...mal anders: Hier wird es richtig kreativ, beispielsweise mit „Banana Bread Biscotti“, „Bananen-Donuts mit Schokoglasur“ oder sogar „Bananenbrot mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln“.

Jedes Rezept kommt auf einer Doppelseite daher. Eine Seite macht mit einem appetitanregenden Foto Lust auf Bananenbrot, auf der anderen Seite steht das Rezept, oft mit einem zusätzlichen Tipp. Dazu sieht man auf einen Blick, ob das Rezept z.B. vegan ist oder wenige Zutaten enthält.

Neben dem Titel findet man die Erfinderin bzw. den Erfinder des Bananenbrots samt Blogadresse und Instagram-Namen.



Ich finde das Buch großartig. Beim Blättern entdeckt man so viele schöne Rezepte, die man unbedingt mal ausprobieren sollte und natürlich freue ich mich sehr, auf Seite 60 mein [„Bananenbrot mit Vollkorn und Ahornsirup“](#) zu finden, das ich vor gar nicht allzu langer Zeit mit überreifen Bananen von



Bananenbrot geht doch immer, oder? Schnell und unkompliziert gebacken, ist es ein wahrer Seelentröster, oder wie Cynthia Barcomi schreibt: „...ein Pflaster, eine Friedenspfeife und ein Aphrodisiakum in einem – Bananenbrot kann Ihr Leben verändern“.

Ich kann das Buch allen Naschkatzen also nur wärmstens ans Herz legen und hoffe, ihr habt genauso viel Freude daran wie wir beim Erfinden und Backen der Rezepte und wie das Team von Callwey beim Zusammenstellen des Buchs.

Habt eine genussvolle Restwoche, trotz dem neblig-grauen November und backt euch zur Not einfach glücklich!

Eure Judith

[„Bananenbrot – Back dich glücklich“](#)

Callwey Verlag

Gebunden

ISBN: 978-3-7667-2511-0

20,00 Euro

*** Herzensempfehlung ** Werbung ohne Auftrag ***

Bananenbrot mit Vollkorn & Ahornsirup (vegan)



Letzte Woche bin ich nach einem Treffen mit einer Freundin beim nächsten Fairteiler des Foodsharing-Netzwerks vorbei gefahren. Dort werden Lebensmittel, die in Geschäften aussortiert werden und die von Foodsavern abgeholt werden, deponiert. Jeder, der mag, kann vorbei kommen, und die Lebensmittel retten.

Oft findet man dort wunderbare Sachen: Salate, Backwaren,

Gemüse. Das Meiste ist noch absolut prima, man muss vielleicht ein paar welke Blätter mehr entfernen oder ein Brot etwas auftoasten.

An besagtem Abend war der gesamte Fairteiler voll mit Bananen – dutzende, die meisten mit großen braunen Stellen, aber wenn man sie geschält hat, waren sie noch einwandfrei, nur eben gut reif.



Das schrie geradezu nach Bananenbrot, denn ich hatte lange keins

mehr gebacken!

Am nächsten Morgen rührte ich schnell den Teig an und brachte 2 Stunden später ein noch warmes, ofenfrisches Bananenbrot mit in die Firma. Die Kollegen waren begeistert – „obwohl es vegan“ war. =) Ihr könnt es aber natürlich auch mit Butter backen, wenn ihr es nicht vegan haben wollt oder keine Margarine im Haus habt.

Für 1 große Kastenform:

6-8 reife Bananen

60 g zerlassene Margarine

250 g Dinkelmehl Type 630

250 g Dinkel-Vollkornmehl

4 TL Backpulver

150 g Ahornsirup

100 g Schokostücke/gehackte Zartbitterschokolade

(Pflanzendrink oder Rum)

Eine Kastenform einfetten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

In einer großen Teigschüssel die Bananen mit einer Gabel zerdrücken (es können ruhig noch kleine Stückchen erhalten bleiben). Mehle und Backpulver auf die Bananen wiegen, die zerlassene Margarine, den Ahornsirup und die Schokolade darauf geben und alles mit dem Handmixer verrühren. Falls noch etwas Flüssigkeit fehlt, einen Schuss Pflanzendrink oder Rum zufügen und unterrühren.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.



Vielleicht habt ihr ja auch ein Foodsharing-Netzwerk bei euch

in der Nähe und findet in Fairteilern Lebensmittel, die sich noch prima verwenden lassen. Mit Glück sind auch mal reife Bananen dabei, dann könnt ihr das Brot mit geretteten Exemplaren nachbacken. Aber auch mit gekauften Bananen schmeckt dieser Kuchen köstlich!

In diesem Sinne: macht euch auf jeden Fall genussvolle Tage, bleibt gelassen und macht das Beste aus diesen turbulenten Zeiten!

Eure Judith

Bananenbrot (fast) ohne Zucker



Bananenbrot ist ja ein amerikanischer Klassiker und schmeckt

eigentlich immer – als Frühstück, zum Kaffee oder auch mal zwischendurch. Die perfekte Resteverwertung, wenn Bananen überreif zu werden drohen, kann auch noch fast gesund sein, wenn man Vollkornmehl einbaut und den Kristallzucker durch andere Süßungsmittel ersetzt.

Die Bananen sind ja an sich schon recht süß und in diesem Rezept von Inga Pfannebecker aus „[Sweets ohne Zucker](#)“, das ich leicht abgewandelt habe, kommen noch ein paar Datteln und etwas Ahornsirup zum Einsatz. Wobei ich sagen muss, dass ich mir den Kuchen oder das Brot noch ein klein wenig süßer gewünscht hätte und nächstes Mal werde ich 2 oder 3 Esslöffel Sirup mehr nehmen.



Ander

erseits kann man es so eben wirklich als Brot frühstücken und noch Marmelade oder süßen Aufstrich drauf geben. =)

Im Rezept stehen 60 g Walnüsse, die ich nicht da hatte, also kamen Schokostreusel hinein, in denen natürlich ein bisschen Kristallzucker drin ist, aber da will ich mal nicht so sein.



Wie ihr seht, habe ich die schöne Form von [DEK Design](#) benutzt,

die schon viel zu lange arbeitslos im Schrank lag. Kasten Kuchen kamen in letzter Zeit hier irgendwie zu kurz... Das muss sich ändern und tut es hiermit!

Für 1 Kastenform:

200 g Dinkelvollkornmehl

150 g Dinkelmehl (Type 630)

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 große Prise Nelkenpulver

1 große Prise gemahlener Ingwer

1 TL Zimt

3 reife Bananen

50 g weiche Datteln

100 ml Öl

175 g (Pflanzen-/Butter)Milch

2 Eier

2-5 EL Ahorn- oder Agavensirup

(2-3 EL Schokochips oder fein gehackte Zartbitterschokolade)

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl austreuen.

Beide Mehlsorten mit Backpulver, Salz, Gewürzen (und Schokolade) mischen. Bananen schälen, in Stücke schneiden und mit den Datteln im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

Öl mit Milch, Eiern und Sirup vermischen und nach und nach mit der Mehlmischung verrühren. Dann die Bananen-Dattel-Mischung unterrühren und den Teig in die Form geben.

Etwa 55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!) und in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.



Ich hatte ja überlegt, den Kollegen einen Teil vom Kuchen mitzubringen, aber zum einen wäre er wohl etwas zu unsüß gewesen, zum anderen war das Brot so schnell aufgefuttert, wie das bei uns ja fast immer der Fall ist. Naschkater und Naschkatze machen ihrem Namen eben alle Ehre..

Habt eine genussvolle Restwoche, ihr Lieben, und genießt den Sommer!

Eure Judith