

Banana Bread mit Schoggi und Chiasamen

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Cakeform (25 cm):

Für den Teig:

- 1 Backm. Dr. Oetker Marmor Cake
- 150 g Butter
- 1 dl Kokosmilch
- 2 EL Chia Samen
- 2 Stk. Bananen reif
- 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Für das Topping:

- 1 EL Kokosflocken oder Kokoschips
- 1 EL Chia Samen
- 1 Stk. Bananen reif

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen. Backofen vorheizen

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Masse:

Marmor Cake nach Verpackungsangaben, aber ohne Kakaopulver zubereiten, anstelle der Milch Kokosmilch einsetzen. 2 EL Chiasamen und Bananen begeben, nochmals kurz mit dem Handrührgerät mischen, sodass noch kleinere Bananenstücke erhalten bleiben. Raspelschokolade unterheben. Die Masse in die vorbereitete Cakesform füllen, mit längs halbierter Banane, Chiasamen und Kokosflocken und / oder Chips bestreuen und nach Verpackungsangaben backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 50 Minuten

Auf einem Gitter abkühlen lassen und geniessen.