


Bananen-Brot mit Himbeer-Erdnuss-Füllung

etwa 12 - 15 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Datteln
400 g Himbeeren, tiefgekühlt,
aufgetaut frisch oder gefroren
4 Stk. Bananen
200 g Haferflocken
50 g Erdnussbutter
1 EL Zimt
20 ml Ahornsirup
1 Prise Salz
1 dl Cashewmilch
30 g Erdnüsse
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Dekorieren:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
Himbeeren frisch

1 Vorbereitung:

Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Datteln entsteinen und im Wasser eine Stunde einweichen.

Den Ofen vorheizen.

Heißluft 180 °C

2 Teig:

Himbeeren in einer Pfanne kochen lassen, bis eine Sauce entsteht. Es dürfen noch Stücke vorhanden sein. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und pürieren. Datteln aus dem Wasser nehmen, zusammen mit Haferflocken, 1 EL Erdnussbutter, Zimt, Ahornsirup und Salz cremig pürieren. Nach und nach Cashewmilch dazugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Erdnüsse grob hacken. Die Hälfte der Erdnüsse mit der Hälfte der Himbeersauce mischen und mit dem Backpulver verrühren. Einen Teil des Teigs in die vorbereitete Cakeform füllen (ca. 1 bis 2 cm hoch) und mit einem Teelöffel etwas Erdnussbutter und Himbeersauce dazugeben. Wieder etwas Teig dazugeben und den Vorgang mit Erdnussbutter und Himbeersauce wiederholen. Am Schluss alles mit Teig gut bedecken. Im vorgeheizten Backofen während ca. 40-50 Minuten backen. Den Cake herausnehmen, etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Backzeit: etwa 40 - 50 Minuten

3 Dekorieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten und den Cake glasieren. Beliebig mit Himbeeren und Erdnüssen dekorieren.