



Bananenbrot



mit Speck und Erdnussbutter

ZUTATEN:

6 Scheiben Toastbrot
2 Bananen
100 g Roh-Rohrzucker
80 ml Milch
4 Eier (M)
Salz
1 EL Speisestärke
3–4 EL Kakaopulver
½ Pck. Backpulver
100 g Walnuskerne
3 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Sahne
2 EL Erdnussbutter
150 g Frühstücksspeck

Außerdem

Mehl für die Form

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 175° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Teig das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die Bananen schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Brot- und Bananenwürfel sowie den Zucker in eine Schüssel geben. Die Milch hinzufügen und alles gut vermischen.

Die Eier trennen. In einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührers die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe unter den Bananenteig rühren, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Den Eischnee darunterziehen, die Walnuskerne grob zerkleinern und unterheben.

Die Kastenform mit 1 EL Öl einfetten und mit Mehl ausstäuben. Dann den Teig in die Form gießen und das Bananenbrot ca. 35 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen.

In einem Töpfchen die Sahne erhitzen und die Erdnussbutter dazugeben. Aufkochen und zu einer sämigen Sauce verrühren.

Den Frühstücksspeck in dünne Scheiben und diese in schmale Streifen schneiden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Speckstreifen darin bei mittlerer Hitze beidseitig kross anbraten.

Das Bananenbrot stürzen und in Scheiben schneiden. Mit der Sauce und dem Speck garnieren und heiß servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

