



Mini Banana Bread mit Schokoladenchips

Saftige Mini Banana Breads mit Schokoladenchips ganz einfach selber backen. Perfekt zur Verwertung reifer Bananen – ideal für Znüni, Kaffee oder als süsser Snack.



8 Stücke



15 Minuten



25-30 Minuten



Leicht



2-3 Tage

- ZUTATEN:**
- 3 reife Bananen
 - 1 Ei
 - 80 g brauner Zucker
 - 30 g weisser Zucker
 - 60 g geschmolzene Butter
 - 40 g neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
 - 100–120 g dunkle Schokoladenchips
 - 180 g Mehl
 - 6 g Backpulver
 - 1 TL Vanille
 - 2 g Salz
 - ½ TL Zimt
 - 1 Prise Muskatnuss (optional)
 - Saft von ½ Zitrone



ZUBEREITUNG:

Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und bereite deine Mini-Backformen vor.

Zerdrücke die reifen Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel, bis eine feine Masse entsteht. Je reifer die Bananen sind, desto süsser und aromatischer wird dein Banana Bread.



Gib den Zucker, Vanillezucker und die Eier dazu und verrühre alles gut miteinander. Danach kommt das Öl dazu – auch das kurz unterrühren.

In einer separaten Schüssel mischst du Mehl, Backpulver und Salz. Diese trockenen Zutaten gibst du anschliessend zur Bananenmasse und rührst alles nur so lange, bis ein gleichmässiger Teig entsteht.

Zum Schluss hebst du die Schokoladenchips unter. Hier darfst du ruhig grosszügig sein.



Fülle den Teig in die vorbereiteten Förmchen und backe die Mini Banana Breads für ca. 25 - 30 Minuten.

Sie sind fertig, wenn sie schön goldbraun sind und die Stäbchenprobe sauber herauskommt.

