



Chai Bananenbrot

Für das Chai Bananenbrot benötigen Sie:

220 g Mehl

2 Teelöffel Backpuver

115 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Eier

60 g Tiger Spice Chai-Pulver

60 ml Milch oder eine Milchalternative

2 reife Bananen

1 Handvoll gehackte Nüsse oder Schokotückchen

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Schritt für Schritt:

1. Backofen vorheizen: Heizen Sie den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vor und legen Sie eine Kastenform mit Backpapier aus.

2. Trockene Zutaten vorbereiten: Sieben Sie Mehl, Backpulver und das [David Rio Chai Pulver](#) in eine Schüssel und stellen Sie diese beiseite.

3.Butter und Zucker verrühren: Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel cremig.

4.Flüssige Zutaten hinzufügen: Rühren Sie die Eier nacheinander ein, fügen Sie Milch oder eine Alternative hinzu und vermengen Sie alles zu einer glatten Masse.

5.Bananen untermischen: Geben Sie die zerdrückten Bananen zum Teig und rühren Sie sie gründlich unter.

6.Teig fertigstellen: Heben Sie die Mehlmischung vorsichtig unter den Teig, bis keine Mehlnester mehr sichtbar sind. Optional können Sie jetzt Nüsse oder Schokostückchen unterheben.

7.Backen: Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform und streichen Sie ihn glatt. Backen Sie das Brot für 30–45 Minuten.

Machen Sie den Stäbchentest: Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist es fertig.

8.Abkühlen lassen: Lassen Sie das Bananenbrot etwa 10 Minuten in der Form ruhen. Stürzen Sie es anschließend aus der Form und lassen Sie es vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen.