



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Mai 2008

Bananen-Vollkorn-Brot

Zutaten:

3		Mittelgroße Bananen
30	g	Butter
2		Frische Eier
200	g	Honig
50	ml	Milch
1		Vanilleschote
250	g	Weizenvollkornmehl
1	TL	Weinsteinbackpulver
		Etwas Salz
120	g	Pinienkerne

1. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Bananenmus kurz darin andünsten und wieder erkalten lassen.
3. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Honig schaumig schlagen und die Milch, das Mark der Vanilleschote, sowie das Bananenmus hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.
4. Das Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen. Nach und nach zusammen mit den Pinienkernen in die Bananen-Eigelb-Masse einrühren und alle Zutaten gründlich miteinander verkneten.
5. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen und die Masse in eine gefettete Kastenform füllen.
6. Backen Sie das Brot im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 75 – 90 Minuten.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de