



Nussiges Dattel-Bananenbrot [mit Bier – und mit Bierbegleitung]

Description

Mit diesem Dattel-Bananenbrot geht es weiter mit dem Thema „Foodpairing“. Im letzten Beitrag hatte ich euch den [Marzipankuchen](#) mitgebracht, der ganz hervorragend mit einem dunklen Doppelbock harmoniert. Beim „Kuchen-und-Bier-Abend“ mit dem [Brauwolf](#) musste dann aber auch noch etwas Fruchtiges her, um einen Kontrast zu den ganzen Schoko- und Weihnachtsaromen zu haben. Dieses Bananenbrot mit Walnüssen bot sich an – es schmeckt nicht nur hervorragend *zum* Bier, sondern wird auch *mit* dem Gerstensaft gebacken.

Bier habe ich übrigens schon öfter in Kuchenteig gekippt. Wenn ich mich recht erinnere, sind es bislang aber immer [Schokokuchen](#) geworden. Diesmal also ein Bananenbrot. Das tolle Rezept habe ich bei [Patrick Rosenthal](#) gefunden. Ich hab es mal ganz mutig abgewandelt, indem ich Dortmunder Export statt eines dunklen Bieres verwendet habe ö~€.



wenn Dortmunder Bier im Kuchenteig landet...



Walnuss-Bananenbrot mit
Datteln und Bier



Datteln mit Bier aufkochen

default watermark



saftiges Bananenbrot



Bananenbrot mit WalnÄ½ssen

default watermark



Bananenbrot und Bier

[Rezept drucken](#)
5 from 1 vote

Nussiges Dattel-Bananenbrot [mit Bier - und mit Bierbegleitung]

... ein saftiges, nussiges Bananenbrot
Hier geht's um: Bananenbrot, Kuchen
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 100 g Datteln entkernt
- 200 ml dunkles Bier ich stattdessen: Dortmunder Export

- 175 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 2 reife Bananen mit der Gabel schön zermatscht
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Meersalz
- 80 g Walnusskerne gehackt
- zum Bestreuen: ca. 50 g brauner Zucker

So wird's gemacht

1. Die Datteln grob hacken. Das Bier zusammen mit den Datteln in einen Topf geben und auf dem Herd kurz aufkochen lassen, dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen, eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen und unter Rühren braun werden lassen. Sie riecht dann ein wenig nussig.
4. Zucker und 50 g braunen Zucker zusammen mit den Eiern in einer großen Schüssel verrühren.
5. Die geschmolzene, braune Butter, die zerdrückten Bananen, die gehackten Datteln samt Bierflüssigkeit zugeben und unter Rühren.
6. Mehl, Backpulver, Salz und gehackte Walnüsse unter Rühren.
7. Den Teig in die Kastenform füllen und mit dem restlichen braunen Zucker (ca. 50 g) bestreuen. Das Ganze im Ofen 55-60 Minuten backen. Augen auf... 🍪

Schokohimmlische Randnotizen

- für die alkoholfreie Variante: Malzbier verwenden

Tja – fruchtige Kuchen sind nicht unbedingt mein Spezialgebiet. Wegen der Datteln war ich auch nicht sicher, ob das Bananenbrot so richtig „meins“ ist... aber hey, ist es! So mega-saftig, so nussig, so aromatisch... es sei verraten, dass alle Mit- und Testesser (inklusive mir als überzeugtem Schokofan) begeistert waren. Als Bierbegleitung hat [Christian](#) uns ein [Weizenbock](#) kredenzt, was wunderbar gepasst hat. Auch hier gilt: Normale Kaffeeklatsch-Getränke gehen ebenso gut! 🍪

Mehr Bier-Kuchen gewünscht? Probiert den [Stout-Schoko-Cheesecake](#), den [Guinness-Kuchen](#) oder die [Schwarzbier-Brownies](#)! Oder, falls es etwas ohne Alkohol, aber mit Bananen sein soll: Das [schokoladige Bananenbrot mit Erdnussbutter](#) könnte etwas für euch sein.

Und vor allem: Habt ein schönes 3. Adventswochenende!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Banane
2. Bananenbrot
3. Bananenkuchen
4. Bier
5. Datteln
6. Walnussse

Date Created

13. Dezember 2019

Author

schokohimmel

default watermark