

Cinnamon Roll Banana Bread

150–170 Min

Zutaten für 14 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Mehl (150 g Weizenmehl, der Rest Vollkorn)
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt gemahlen
0.25 TL	Speisesalz jodiert
120 g	Zucker, braun
60 g	Butter, bei Zimmertemperatur weich geworden
2	Große Eier, bei Zimmertemperatur
345 g	Pürierte Bananen (etwa 4 mittelgroße oder 3 große Bananen)
80 g	Griechischer Joghurt

Zimt Swirl

50 g	Butter
50 g	Zucker, braun
1.5 TL	Zimt gemahlen

Frischkäse-Glasur

20 g	Butter, bei Zimmertemperatur
60 g	Frischkäse
50 g	Puderzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Metall-Kastenform (23 × 12 cm) mit Backpapier auslegen. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Natron, Zimt und Salz vermischen. Beiseitestellen.
2. In einer weiteren Schüssel Butter und Zucker etwa 3 Minuten lang verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Bei laufendem Mixer die Eier nacheinander hinzufügen und nach jeder Zugabe gut unterrühren.
3. Die zerdrückten Bananen und den Joghurt hinzufügen und gut vermengen. Zum Schluss die trockenen Zutaten nach und nach unterheben, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind, aber nicht zu lange rühren.
4. Die Butter schmelzen, dann Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Die Hälfte des Bananenbrot-Teigs in die Kastenform geben. Die Zimt-Zucker-Mischung darüber gießen und anschließend den restlichen Teig hinzufügen. Mit einem Messer ein Marmormuster erzeugen und dann in den Ofen schieben.
5. 55–65 Minuten backen. Das Bananen-Brot ist fertig, wenn ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt und nur ein paar kleine, feuchte Krümel daran haften bleiben. Aus dem Ofen nehmen und 1 Stunde lang in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter legen, damit es vollständig abkühlt.
6. Für die Glasur alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Glasur auf das Brot streichen, in Scheiben schneiden und servieren.