



BANANENBROT

QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 G

40 g	
80 g	Vollei(er)
204 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
1 g	Salz
40 g	Saurer Halbrahm
46 g	Butter, geschmolzen
340 g	Banane(n), püriert
215 g	Weissmehl
6 g	Backpulver
125 g	Schokolade Drops

ZUBEREITUNG

1. Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, geschmolzene Butter und Bananenpüree glatt rühren und unter die Eiermasse mischen.
3. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Masse heben und zum Schluss die Schokolade Drops untermengen.
4. Masse auf ein Backblech streichen und bei 160°C für 25 Minuten backen.