OVO CRUNCHY CREAM BANANENBROT

100 g	Butter, weich
4	Bananen, sehr reife
4 EL	Honig, flüssig
2	Eier
120 g	Sauerrahm
260 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
50 g	gehackte Walnüsse
150 g	Ovomaltine Crunchy Cream, im Wasserbad erhitzt

Zubereitungszeit:
30 Minuten
60 bis 75 Minuten backen
Warm oder kalt geniessen
Für eine Cakeform von 30 bis 32 cm

1. In einer Schüssel Butter, drei sehr reife Bananen, Honig und die Eier mit einem Handmixer so lange vermischen, bis die Bananen zerfallen sind. Nun den Sauerrahm hinzugeben und noch einmal mixen, bis eine einheitliche Masse entsteht.

2. In eine weitere Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Walnüsse geben und verrühren. Das trockene Gemisch nun langsam zur Bananenmasse hinzufügen und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

3. Den Ofen auf 180° C vorheizen. ⅔ des Teigs in eine Cakeform geben. Die Ovomaltine Crunchy Cream mit einem Löffel portionsweise auf dem Teig verteilen und leicht verstreichen. Den Rest des Teiges darüber verteilen. Die vierte Banane längs halbieren und in den Teig drücken. Wenn gewünscht, noch mehr Crunchy Cream über der Banane verteilen.

4. Das Bananenbrot nun etwa 60 bis 75 Minuten backen. Ab 50 Minuten Backzeit mit der Stäbchenprobe testen, wann das Bananenbrot fertig gebacken ist.

5. Das Bananenbrot leicht abkühlen lassen, bevor es aus der Form genommen und geschnitten wird.

6. Warm oder kalt und nach Belieben mit frischem Quark, Früchten uws. servieren.

BANANA BREAD À L'OVO CRUNCHY CREAM

100 g	de beurre fondu
4	bananes bien mûres
4 cs	de miel liquide
2	œufs
120 g	de crème acidulée
260 g	de farine
2 cc	de levure chimique
1 pincée	de sel
50 g	de noix hachées
150 g	d'Ovomaltine Crunchy Cream, chauffée au bain-marie

Temps de préparation:
30 Minuten
60 à 75 Minuten cuire
Servir chaud ou froid
Pour un moule à cake d'environ 30 à 32 cm

1. Dans un saladier, mélanger le beurre, les trois bananes bien mûres, le miel et les œufs à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que les bananes soient réduites en purée. Ajouter la crème acidulée et mélanger une nouvelle fois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. Dans un saladier à part, verser la farine, la levure, le sel et les noix et mélanger le tout. Ajouter lentement cette pâte sèche à la première pâte à base de bananes et mélanger jusqu'à obtention d'un appareil lisse.

3. Préchauffer le four à 180° C. Verser les ⅔ de la préparation dans le moule à cake. A l'aide d'une cuillère, répartir l'Ovomaltine Crunchy Cream portion par portion sur la pâte et étaler légèrement. Verser le reste de la pâte sur le dessus. Couper la 4e banane dans le sens de la longueur et l'enfoncer dans la pâte. Si tu le souhaites, tu peux même ajouter de la Crunchy Cream sur la banane.

4. Laisser cuire le banana bread pendant 60 à 75 minutes environ. A partir de 50 minutes de cuisson, planter un couteau dans le gâteau pour vérifier s'il est cuit.

5 Laisser refroidir le banana bread un petit moment avant de le démouler et de le couper en tranches.

6. Servir chaud ou froid, et selon les envies, avec du séré ou des fruits frais.