



Schoko-Kirsch-Brot mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 223 kcal/ 931 kJ	Fett: 9 g
Eiweiß: 4 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 5,3 g
Kohlenhydrate: 30 g	ungesättigte Fettsäuren: 3,7 g

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten + 50-60
Minuten Backzeit

Nährwertangaben pro Scheibe
ca.:

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 155 Grad) vorheizen. Die getrockneten Kirschen für 15 Minuten in sehr heißem Wasser einweichen und anschließend gut abtropfen lassen. Die Kirschen grob hacken und beiseite stellen.

2. In einer Schüssel die Butter schaumig schlagen. Die Eier hineinrühren. Den Sauerrahm, Banane und Vanille einrühren und die Masse glatt rühren. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten verrühren und nach und nach zur Buttermasse zugeben und wieder glatt rühren. Anschließend die Walnüsse und die gehackten Kirschen unterheben.

3. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und für eine Stunde backen. Das Brot ist fertig, wenn man ein Holzstäbchen in die Mitte des Brotes stechen kann und kein Teig am Stäbchen haften bleibt.

4. Das Brot 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend stürzen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. In einer verschlossenen Plastiktüte im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für 18 Portionen :

- 150 g getrocknete Sauerkirschen
- 6 EL weiche Butter
- 225 g plus 1 EL Zucker
- 2 Eier
- 110 g Sauerrahm
- 1 sehr reife große Bananen, zerdrückt
- 2 TL Vanilleextrakt
- 180 g Mehl
- 6 EL ungesüßter Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 1/4 TL Zimt
- 130 g kalifornische Walnüsse, gehackt