



Fruchtiges Beerenbrot

Fruchtiges Beerenbrot mit LAND-LEBEN Semmelbröseln

Dieses herrlich saftige BeerenBrot ist ein echtes Geschmackserlebnis – fruchtig, aromatisch und mit einer feinen Knuspernote, die durch LAND-LEBEN Semmelbrösel entsteht. Ob zum Frühstück, zum Nachmittagskaffee oder einfach zwischendurch: Dieses Brot bringt Farbe, Frische und Pfiff auf den Tisch. Die Kombination aus süßen Beeren und goldbraunem Krustenaroma macht es unwiderstehlich – ein rustikales, aber raffiniertes Gebäck, das Sommerlaune verbreitet, das ganze Jahr über!

1 Kastenform, ca. 25 cm

Vorbereitung 15 Minuten

Zubereitung 60 Minuten

- 200 g TK-Beeren (z. B. Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren)
- 220 g Mehl + 1 EL für die Beeren
- 80 g Semmelbrösel
- 2 sehr reife Bananen, zerdrückt
- 100 g neutrales Öl
- 2 Eier, Gr. M

- 100 g griechisches Joghurt
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Ofen vorbereiten: Auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen.

Bananen vorbereiten: Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken.

Teig rühren: Öl mit der Bananen cremig verrühren. Eier einzeln unterrühren. Joghurt hinzufügen.

Trockene Zutaten: Mehl, Semmelbrösel, Backpulver, Salz und Zimt mischen.

Alles verbinden: Die trockenen Zutaten unter die Bananen-Masse rühren.

Beeren einarbeiten: TK-Beeren in Mehl wälzen und vorsichtig unterheben.

Backen: In die vorbereitete Form geben, glattstreichen und ca. 55–60 Minuten backen.
Stäbchenprobe machen.

Abkühlen: 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen.

LAND-LEBEN-TIPP: Meal Prep – Das Brot in Scheiben schneiden und einfrieren und bei Bedarf entnehmen. Schmeckt zum Frühstück und auch zum Nachmittagskaffee.

www.land-leben.com