

Winzer-Rezepte aus Übersee

Henk van Niekerk empfiehlt:

Südafrikanisches Bananenbrot mit Karamellsauce

& Paul René MCC Nectar

Zutaten für Bananenbrot

200 g Mehl
100 g Butter (weich)
150 g Zucker
2 Eier (Größe L)
2 Bananen (sehr reif)
50 g Walnusskerne
¼ TL Salz
½ TL Natron
¼ TL Backpulver



Zutaten für Karamellsauce

2 EL weiche Butter
180 g weißer Zucker
40 ml Wasser
160 ml Sahne
1 TL Meersalz

Zubereitung Karamellsauce

Zucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer Temperatur zum Sieden bringen. Dabei immer wieder umrühren, bis sich der Zucker im Wasser vollständig gelöst hat. Bei mittlerer Hitze den Zucker weiter köcheln lassen, bis er einen goldenen Ton bekommt. Dafür den Topf ab und zu leicht schwenken. Anschließend den Herd auf kleine Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren die Sahne und danach die Butter vorsichtig dazu geben. Weiter rühren, bis sich eine flüssige Karamellsauce bildet. Sollte die Masse zwischendurch hart werden, die Hitze etwas erhöhen.

Zum Schluss die Karamellsauce mit Meersalz würzen, in eine Karaffe füllen und abkühlen lassen.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Bananenbrot

Backofen auf 175 °C vorheizen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz gründlich zur einer Mehlmischung verrühren.

In einer zweiten Schüssel Butter, Eier und Zucker verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Nun die Mehlmischung nach und nach unter die Masse rühren. Teig beiseitestellen.

½ Banane in möglichst dünne Scheiben schneiden und abgedeckt zur Seite legen. Die restlichen 1 ½ Bananen mit einer Gabel zerdrücken und in den Teig einrühren. Walnusskerne grob hacken und $\frac{3}{4}$ davon unter den Teig heben.

Eine Kastenform (20 x 10 cm) ausfetten und den Teig gleichmäßig einfüllen. Die dünnen Bananenscheiben und restlichen Walnusskerne auf dem Teig verteilen. Das Bananenbrot auf mittlerer Schiene 50 – 60 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche zu braun werden sollte.

Kastenform nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten auf einem nassen Handtuch abkühlen lassen. Danach das Bananenbrot aus der Form nehmen.

Bananenbrot in Scheiben geschnitten mit der Karamellsauce servieren.

Ein feiner Sekt gehört für Henk zu jedem Genussmoment, auch zu diesem saftig-aromatischen Bananenbrot. Er empfiehlt dazu den hochfeinen Paul René MCC Nectar.