



Bananenbrot

Bananenbrot ist eine super Abwechslung zu normalem Brot und nicht nur schnell und leicht gemacht, sondern eignet sich besonders gut, wenn man schon recht reife Bananen zuhause liegen hat, mit denen man nichts mehr anzufangen weiß.

Für 1 Brot benötigst du folgende Zutaten:

3 (am besten reife) Bananen

80 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

110g brauner Zucker

2 Eier

200g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Zimt

Etwas Butter für die Form



Zunächst muss der Ofen auf 180 Grad vorgeheizt werden und die Kastenform für das Brot gut mit Butter eingefettet werden.

1. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken bis sie zu einer Art Püree werden.
2. Das Öl mit dem braunen Zucker und den Eiern verquirlen
3. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanillezucker miteinander vermischen und anschließend zu der Öl-Eiermasse zugeben und das ganze miteinander verrühren
4. Anschließend die zerdrückten Bananen zu der Masse zugeben und verrühren
5. Anschließend den Teig in die eingefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten backen.

- Tipp: Falls vorhanden, kann man auch noch Heidelbeeren oder Schokostücke in den Teig geben. 😊

Viel Spaß beim Backen!