

DIESES BANANENBROT IST SO SAFTIG, DA BLEIBT KEIN KRÜMEL ÜBRIG!

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Brot

- 3 Bananen (ca. 350 g Gewicht ohne Schale)
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 80 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver (gestrichen)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt



Zubereitung:

1. Schäle die Banane und zerdrücke sie mit einer Gabel. Verrühre sie mit dem Öl und den Eiern.
2. Gib den braunen Zucker, den Vanillezucker, den Zimt und eine Prise Salz dazu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es mit einem Löffel unter die feuchten Zutaten.
3. Lege eine Kastenform mit Backpapier aus und fülle den Teig hinein. Backe das Bananenbrot 55 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.

