

WEIHNACHTLICHES BANANENBROT

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Brot

- 3 Bananen
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 60 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 TL Lebkuchengewürz



Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Schäle die Bananen, lege sie in eine Rührschüssel und zerdrücke sie mit einer Gabel. Gib die Eier, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzu. Verrühre die Zutaten miteinander.
3. Mische das Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz und gib es mit in die Schüssel und rühre es nur kurz unter, bis die Zutaten sich verbunden haben. Hebe zum Schluss die Rosinen und gehackten Mandeln unter.
4. Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 25 cm Kastenform. Backe das Bananenbrot für 50 Minuten im unteren Drittel deines Backofens. Mach eine Stäbchenprobe, wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, dann ist das Brot fertig.



Ein Rezept von Familienkost.de

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

