



Bananenbrot

Zubereitung

- Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken
- Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben dann ein paar Minuten mit dem Mixer verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist
- Den Teig in eine gefettete Kastenform geben oder die Form vorher mit Backpapier auslegen- dann ist das Herausheben später einfacher
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) für 50-60 min backen
- Den Kuchen nach dem Abkühlen vorsichtig aus der Form holen, mit Zimt bestäuben oder mit einer Schokoglasur überziehen.

Zutaten

- 80 ml geschmolzenes Kokosfett
- 120 ml Honig oder Ahornsirup
- 2 Eier
- 2 große, sehr reife Bananen
- 60ml Pflanzenmilch
(möglich ist auch Kuhmilch oder Wasser)
- 1 TL Backsoda
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ TL Salz
- ½ TL Zimt
- 200 g Vollkornweizenmehl



Annalena, Klasse 7b

Ich esse das Bananenbrot sehr gerne, da es schnell zu machen ist und man es immer und jeder Zeit essen kann!