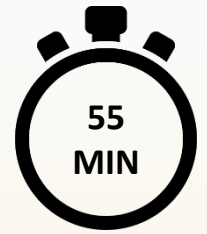




Bananenbrot ohne Zucker



Portionen: 10

Zutaten:

- 3 reife Bananen (je reifer, desto süßer)
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt (opt. 1 Päckchen Vanillezucker)
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 4 EL Öl
- ½ TL Salz (wenn Brot für Baby, gerne auch weglassen)
- etwas Butter zum Einfetten
- optional weitere Zutaten wie z.B. Rosinen, Mandeln, Früchte, ...

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Bananen mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken. Zermatschte Bananen gut mit Vanilleextrakt, Öl, Ei und Salz verrühren.

Das Mehl zuerst in eine extra Schüssel geben und mit dem Backpulver vermischen. Anschließend das Mehl zu den anderen Zutaten nach und nach dazugeben und mit einem Handrührer gut vermengen. Ggf. Rosinen, Mandeln etc. dazugeben.

Die Kastenform mit Butter einpinseln.

Den Bananenbrotteig in die Kastenform füllen und etwa 45 Minuten backen.

