

Bananenbrot



EINKAUFSZETTEL

- 350g Mehl
- 150g weiche Butter
- 150g Puderzucker
- 150g geriebene Walnüsse (oder Haselnüsse)
- 3 Bananen
- 3 Eier
- 3 TL Backpulver

Zum Verfeinern:

- Honig
- Zimt
- Minzblätter
- Puderzucker
- Haselnusscreme
- Obst (z.B. Blaubeern, Himbeeren, Apfelscheiben, Johannisbeeren)

ZUBEREITUNG

1. Weiche Butter mit Puderzucker vermischen.
2. Bananen stückchenweise dazu geben, die Eier einschlagen und alles miteinander verrühren.
3. Zuletzt Backpulver und Mehl hinzufügen und zusammen mit den geriebenen Nüssen zu einem glatten Teig rühren.
4. Den Teig in eine eingefettete Kastenform füllen und im Backofen etwa 45 Minuten bei 170 Grad Celsius backen.

