



BANANENBROT

ZUTATEN FÜR EINE 30-CM KASTENFORM

- > 4 wirklich! reife Bananen
- > 100 g weiche Butter
- > 150 g Zucker
- > 2 Eier
- > 1 EL Zitronensaft
- > 1 TL Vanillezucker
- > 250 g Mehl
- > 50 g gehackte Haselnüsse
- > 50 g Kokosnussflocken
- > 1 Pk Backpulver
- > Prise Salz

ZUBEREITUNG

- > Ofen auf 180° C vorheizen (Umluft: 160° C)
- > Die Butter mit Zucker und Eiern aufschlagen.
- > Bananen schälen, 1 EL Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und alles mit einer Gabel zerdrücken.
- > Mehl sieben und mit gehackten Nüssen, Kokosnussflocken, Backpulver, der Prise Salz und den gematschten Bananen zur Butter-Zucker-Mischung geben.
- > Alles nur solange vermengen bis ein glatter Teig entstanden ist.
- > Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und ca. eine Stunde im Ofen backen.
- > Abkühlen lassen oder direkt warm vernaschen. Bei Belieben noch Puderzucker darüber geben.

ALTERNATIVE

- > Da das Brot eine klassisches Resteessen ist, kann der Zitronensaft beispielsweise durch einen Löffel Milch ersetzt werden.
- > Bei den Nüssen kann ebenfalls nach Lust und Allergiegrad entschieden werden.
- > Statt Kokosnuss passt auch Schokolade wunderbar zur Banane oder ein paar Löffel Nutella.

