

Bananenbrot

Description

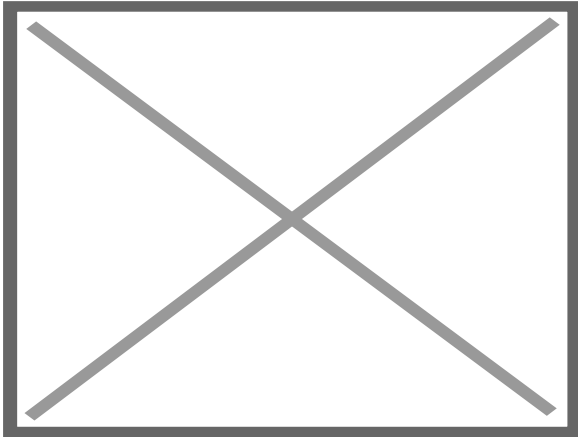
ZUTATEN

3 reife Bananen
80 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
110 g brauner Zucker
2 Eier
200 g Mehl
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
1 Prise Zimt
etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kastenform (Innenmaße 23 x 10 cm) gut einfetten. Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.
2. Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach einritzen und mit dem Messer auskratzen. Öl mit braunem Zucker und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanilleschote vermischen und mit der Öl-Eiermasse verrühren. Bananen-Püree einrühren. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten backen. Das Bananenbrot ergibt ca. 10 Stücke.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 16, 2020

Author

jeanny

default watermark