



BANANENBROT

- Zutaten für 1 Brot
- 4 reife Bananen
- 80ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 2 Eier
- 300g Vollkornmehl
- 1 Packerl Backpulver
- 1Prise Salz
- 1 Vanille
- 1Prise Zimt

BANANENBROT



- Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. **Kastenform (Innenmaße 23 x 10 cm)** gut einfetten. Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.
- Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanille vermischen, Öl und Eier dazu geben, Bananen einrühren und verkneten. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen **etwa 55 Minuten** backen. Das Bananenbrot nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen. Das Bananenbrot ergibt ca. 10 Stücke.
- Tipp:
- Gehackte Walnüsse mit zum Teig und das Bananenbrot bekommt einen noch besseren Geschmack.