

# BANANENBROT



## Zutaten für eine Kastenform:

- 3 reife Bananen
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- Eine Prise Salz
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 4 El Öl
- Etwas Butter

Wenn ihr möchtet, könnt ihr noch Rosinen, Walnüsse oder Mandeln zum Teig geben.

Außerdem braucht ihr eine Gabel, zwei Schüsseln, ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine und eine Bort-Kasten-Backform.

## Zubereitung:

1. Zuerst vermischst Du den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, das Öl und das Ei mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in einer Schüssel.
2. Anschließend rührst Du das Backpulver unter das Mehl und gibst es in die andere Schüssel.
3. Zum Schluss zerdrückst Du die Bananen mit einer Gabel und gibst diese in die Schüssel mit den anderen Zutaten.
4. Nachdem du die Bananen mit den anderen Zutaten vermischt hast kannst Du jetzt Rosinen oder Nüsse hinzugeben.
5. Anschließend fettest du deine Backform mit Butter ein.
6. Danach stellst du Dein Brot bei 180 Grad Umluft für ca. 45 Minuten in den Backofen.

Guten Appetit 😊