

Das beste Bananenbrot

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 400 g sehr reife Bananen
- 50 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 125 ml neutrales Pflanzenöl
- 2 Eier (Gr. M)
- 2 Handvoll Pekannüsse, grob gehackt bis auf einige für die Deko
- 150g Blaubeeren, frisch

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen oder fetten und leicht mit Mehl auskleiden. Mehl, Backpulver und Salz vermengen, kurz beiseite stellen.
- 2 Die Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel zu Mus verarbeiten. Klappt auch mit einem Kartoffelstampfer ganz wunderbar.
- 3 Beide Zuckersorten zu den Bananen geben und mithilfe eines Mixers nur kurz verrühren, bis alles zu einer homogenen Mixtur wurde.
- 4 Das Öl einfließen lassen und bei geringer Mixerpower weiter mixen. Die Eier beimengen und auch hier nur kurz untermixen.
- 5 Das Mehl über den Teig geben und nur kurz unterheben. Pekannuss-Stücke und Blaubeeren zum Teig geben.
- 6 Den Teig in die vorbereitete Form geben. Pekannuss-Hälften obendrauf geben und alles für ca. 50-60 Minuten in den Ofen geben. Der Stäbchentest hilft weiter bei der Frage, ob das Bananenbrot schon gar ist. Haftet beim Herausziehen kein Teig am Holzstab, ist es fertig.
- 7 Abkühlen lassen, aus der Form holen und genießen!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
12-15 Stücke



Küche
Amerikanisch / UK



Zeitaufwand
1 Std, 15 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände

einfetten, auskleiden,
zerstampfen,
einfließen lassen,
mixen, unterheben

