

# BANANENBROT

Vorbereitung: 10 Minuten

Backzeit: 55 Minuten

## Zutaten:

3 kleine Bananen - sehr reif!

120 gr weiche Butter

110 gr brauner Zucker, weißer geht natürlich auch

2 mittelgroße Eier

250 gr Mehl, hervorragend auch mit Dinkelmehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

evtl. 1/4 Teelöffel gem. Vanille

100 gr. Schmand, Sauerrahm oder griechischer Joghurt



## Zubereitung:

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen ( Ober- und Unterhitze ). Eine kleine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Vanille mischen und im Wechsel mit dem Schmand dazugeben.
3. Bananen pürieren und unterrühren.
4. Den Teig in die Form füllen und ca. 55-60 Minuten backen.

Der Kreativität sind übrigens keine Grenzen gesetzt.

Gut schmeckt das Brot auch mit Mandeln oder auch Schokostreuseln ( keine Vollmilchstreusel - die sind zu süß ) oder ....

Viel Spaß beim Backen!