


Bananenbrot

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

 bis zu 15 Min.**Zutaten:****Cakeform 25 cm:****Teig:**

- 2 Stk. Bananen sehr reif
- 80 g Butter, weich
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 1 Prise Salz
- 190 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Ei
- 185 g Mehl

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray oder gut mit Butter einfetten und bemehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Teig:

Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Die geschmolzene Butter zu den Bananen geben und gut vermischen.

In einer Schüssel die Bananen-Buttermasse mit dem Zucker, dem Bourbon Vanille-Zucker, dem Salz und dem Ei gut vermischen.

Das Mehl und das Backpulver unter die Bananen-Masse geben und solange mischen, bis eine homogene Masse entsteht.



Den Teig in die Form füllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 60 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

Mit Hilfe der Stäbchenprobe prüfen, ob das Banana Bread fertig gebacken ist. Wichtig, es dürfen keine Rückstände mehr am Stäbchen kleben bleiben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein noch köstlicheres Bananenbrot können zusätzlich noch Chocolate Chunks oder gehackte Nüsse (ca. 25-30g) hinzugegeben werden.

