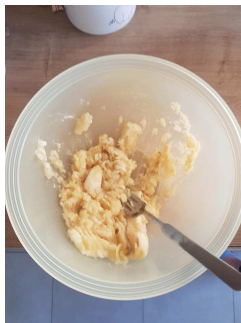


# Einfaches Bananenbrot

## Du brauchst:

- 3 reife Bananen - leicht reif bis ganz reif - es geht alles
- 2 Eier - Größe M
- 1 Vanillezucker
- 110 g brauner Zucker, weißer Zucker geht auch
- 200 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver
- 80 ml Öl
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Form

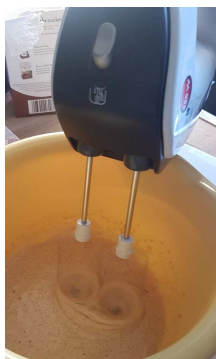
1. Zuerst zerdrückst Du die Bananen in einer Schüssel, am besten mit einer Gabel.



2. In einer anderen Schüssel rührst Du mit einem Handrührgerät die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Öl, dem Zimt und dem Salz.



3. Die Eier-Öl-Mischung gießt Du in die Schüssel zu den zerdrückten Bananen und verrührst alles mit dem Handrührgerät.



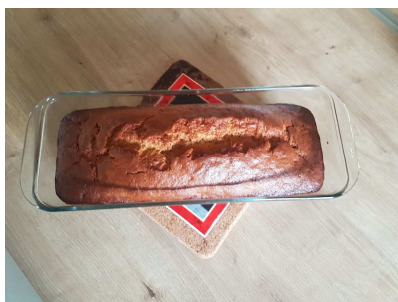
4. Dann vermischt Du das Mehl mit dem Backpulver und hebst es unter.



5. Nun fettest du die Backform gut ein und gießt den Teig hinein. Im vorgeheizten Backofen (180 Grad) lässt du es etwa 55 Minuten backen.



7. Guten Appetit!



Falls Du dich dafür entschieden hast, dieses Rezept auszuprobieren, erzähle uns in der Schule, ob Dir das Bananenbrot gelungen ist und wie es geschmeckt hat.

