

Bananenbrot

Zutaten:

- 80 Gramm pflanzliche Margarine
- 150 Gramm Zucker (oder weniger)
- 400 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 reife Bananen
- 120 Milliliter Haferdrink
- 1 Päckchen Vanilleextrakt (oder das Mark einer Schote)
- Zimt
- 90-100 Gramm gehackte Mandeln



Und so macht Ihr das leckere Bananenbrot:



Den Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen und die reifen Bananen zerdrücken. Anschließend die Margarine im Topf mit dem Zucker schmelzen lassen.

Wenn alles eine homogene Masse bildet, dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Dann nach und nach alle übrigen Zutaten zugeben und alles gut verrühren. Hier empfiehlt sich, die Hälfte der gehackten Mandeln in den Teig zugeben und die andere Hälfte oben auf das Brot zu streuen.



Die Kastenform nun mit der Margarine ausfetten und den Teig hineinfüllen.



Das Brot anschließend circa 50 Minuten backen oder bis es den gewünschten Bräunungsgrad hat. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Beim Abkühlen bitte auf die Haustiere achten, damit sie nicht vom Bananenbrot naschen. Auch Kater Sammy fand es ganz interessant und schaute neugierig, was er da gebacken hat. :)

Unser Tipp: Ihr könnt auch salzige Margarine nehmen. Dann schmeckt es noch ein wenig besser.



Viel Spaß beim Backen!

Euer TASSO-Team