

Bananenbrot

Zutaten

- 3 reife Bananen
- 80 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 110 g brauner Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Zimt

etwas Butter für die Form



Zubereitung

Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. **Kastenform (Innenmaße 23 x 10 cm)** gut einfetten. Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.



Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen. Öl mit braunem Zucker und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanilleschote vermischen und mit der Öl-Eiermasse verrühren. Bananen-Püree einrühren. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten backen. Das Bananenbrot ergibt ca. 10 Stücke.

Gefunden auf: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/bananenbrot>