



## Bananenbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 3 Banane(n), reife
- 300 g Mehl, glatt
- 100 g Zucker
- 1 Ei(er)
- ½ TL Salz
- 1 Pkt. Backpulver
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 4 EL Öl
- 4 EL Rosinen

### NÄHRWERT

Calories: 2427 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die reifen Bananen zerdrücken oder mit dem Mixstab zerkleinern. Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Ei hinzugeben und verrühren. Anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Rosinen dazugeben.

Teig in eine Kastenform einfüllen und bei 180°C im Backrohr 45 Minuten backen.