

Rezept für Bananenbrot

VON Mirjam

ZUTATEN

160 g Butter

100 g brauner Zucker

3 reife Bananen

220 g Mehl

1,5 TL Backpulver

3 Eier

0,5 TL Salz

2 EL

Lotus Biscoff Brotaufstrich

einige Walnusskerne



PORTIONEN
1 Portionen

ZEIT
10 Min

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker miteinander vermischen und schaumig aufschlagen.

Die Bananen schälen, zerdrücken und gemeinsam mit dem Mehl, Backpulver, Salz, Eiern und dem Brotaufstrich zum Teig geben und gut verrühren. Schließlich die Walnusskerne vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine Kastenform geben und bei 160 Grad Umluft ca. 30-40 Minuten backen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abscheiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.