

Utensilien

1 Backform ([Kastenform](#) oder [Gugelhupfform](#) *)

Zubereitung

- 1 Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen
 - 2 Bananen zerdrücken (Gabel oder Kartoffelstampfer)
 - 3 Eier hinzufügen und verrühren
 - 4 flüssige Zutaten (Apfelmus und Öl) hinzugeben und weiterrühren
 - 5 Mehle, Zimt und Backpulver mischen und unterheben
 - 6 gehakte Walnüsse zum Schluss unterheben
 - 7 Teig in eine gefettete, bemehlte Form nach Wahl einfüllen. Wir nehmen gerne eine Kasten-oder Gugelhupfform
 - 8 Bananenbrot nun für 45-60 Minuten backen. Bitte unbedingt stäbchenprobe machen.
-

Notizen

Die 45-60 Minuten beim Backen hängen einfach von der Größe Deiner Bananen ab. Je feuchter der Teig umso länger braucht er einfach. Zum Verrühren des Teiges reicht ein Schneebesen. Der Teig ist damit ruckzuck verrührt.

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück