



Bananenbrot mit Blaubeeren

einfach backen!

ERGIBT: 1 FORM VON 25CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15MIN.

BACKZEIT: CA. 40-45MIN.

ZUTATEN

- 3 reife Bananen
- 2 Eier
- 50g Rohrzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 300g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 80ml Sonnenblumenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 200g Blaubeeren

ZUBEREITUNG

- 1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.**
Fette eine Kastenform ein oder kleide sie mit Backpapier aus.
2. Bananen schälen, zerdrücke die Bananen mit einer Gabel und stelle sie zur Seite.
3. Die Eier, Zucker, Vanille und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Bananen begeben, vermischen. Das Öl langsam dazu rühren, Mehl und Backpulver mischen und zur Masse geben, rühren. Die Blaubeeren kurz von Hand unterheben.
4. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, im Ofen für ca. 40-45min. backen. Stäbchenprobe machen, um zu testen ob der Kuchen durchgebacken ist. Anschliessend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

