

Bananenbrot

Zutaten

für 12 Portionen:

- 3 reife Bananen
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 1 TL Zimt
- 100 g Apfel, gerieben
- 1 TL Natron
- 2 Eier
- 50 g Walnüsse/ Mandeln



Zubereitung:

Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben Die Bananen gut zerdrücken. Den Obstbrei mit den zwei Eiern schaumig schlagen. Mehl, Natron und Zimt mischen, zum Bananen-Apfel-Ei-Brei geben und kurz, aber gut verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben und alles in eine Kastenform füllen, je größer die Form, desto flacher wird das Brot. Bei 180°C etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Vor dem Anschneiden unbedingt gut auskühlen lassen!

Guten Appetit!

Tipp: In einer Dose hält das Brot ca. eine Woche, auch Einfrieren funktioniert sehr gut. Wer's lauwarm mag, kann die Scheiben vor dem Verzehr einfach nochmal kurz in die Mikrowelle geben.