

BANANENBROT GANZ LEICHT SELBSTGEBACKEN



Ich möchte euch zeigen, wie ihr dieses Bananenbrot ganz einfach selber backen könnt. Dieses Rezept ist sehr simpel und man benötigt nur wenige Zutaten.

ZUTATEN:

- 4 reife Bananen
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 80 g Zucker
- 250 g Mehl
- 10 g Backpulver
- Etwas Zimt
- 100 g vegane Schokolade

1. Der Backofen wird auf 170 °C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizt.
2. Bananen, Zucker und Öl werden mit einer Gabel zerstampft und gut vermengt.
3. Backpulver, Zimt und Mehl werden untergehoben und gut verrührt.
4. Die Schokolade wird mit einem Messer zerkleinert und unter den Teig gehoben
5. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und für 170°C 50 min lange backen:)

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht euch Tamara aus dem Hort Ambrosius!