

Leckeres Bananenbrot – Banana Bread

Vorbereitung: ca. 15 Minuten

Benötigte Form: kleine Kastenform mit 18-20 cm Länge

Backzeit: ca. 55-60 min bei 175 Grad Ober- und Unterhitze

Zutaten für den Kuchen:

- **120g** weiche Butter
- **110g** Zucker
- **2 Eier** in der Größe M
- **250g** Mehl
- **1 Teelöffel** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **200g** Saure Sahne oder Schmand
- **3** sehr reife Bananen (ca. 300g ohne Schale)



Zubereitung:

1. Heize zunächst den Backofen auf **175 Grad Ober- und Unterhitze** vor.
Fette eine kleine **Kastenkuchenform** (18-20 cm) mit **Butter oder Margarine** ein.
2. **Schäle** die **Bananen** und **zerdrücke** sie in einer Schüssel mit einer Gabel, sodass ein Mus entsteht.
3. Schlage mit dem **Handrührgerät** die **weiche Butter** mit dem **Zucker** und dem **Vanillezucker** schaumig.
Rühre dann die **Eier** einzeln darunter.
4. Mische in einer anderen Schüssel das **Mehl mit dem Backpulver** und gib eine Prise **Salz** hinzu.
5. Gib nun die **Saure Sahne bzw. den Schmand** in die Schüssel mit dem Butter-Zucker-Gemisch und verrühre es.
Nun mische das **Mehl mit dem Backpulver** darunter.
Zum Schluss rühre das **Bananenmus** kurz unter die restliche Masse.
6. Nun kannst du den Teig in die **vorbereitete Form füllen**.
Das Bananenbrot muss für **55-60 Minuten** in den **Backofen**.

Die Kinderstiftung Bodensee wünscht Dir einen Guten Appetit!