Banana Bread



Eine Abwechslung zu normalem Brot

Das Banana Bread ist ein schnell gebackenes Brot, das saftig, süß und kuchenähnlich ist. Eine Leckerei, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Zutaten:
275g Mehl
10ml Backpulver
1ml Natron
eine Prise Salz
175g Butter
200g Zucker
2 Eier
125ml Milch
2ml Vanillezucker
250ml zerdrückte Bananen (3 oder 4, je nach Größe abhängig),

Zubereitung:
Heize den Backofen auf 180° vor. Siebe das Mehl mit dem Backpulver, Natron und Salz zusammen und rühre dann in einer anderen Schüssel Zucker, Butter, Vanillezucker und Eier so lange, bis sie eine leichte und cremige Masse ergeben. Rühre nun die Inhalte beider Schüsseln zusammen. Sobald alles gut vermischt ist, füge noch die zerdrückten Bananen und die Milch hinzu und verrühre alles noch einmal.

Gib nun den Teig in eine eingefettete Kastenform und schiebe sie in den Ofen. Jetzt musst du den Teig 1 Stunde backen lassen.

Lasse das Banana Bread nach dem Backen 10 Minuten abkühlen, bevor du es servierst.

Das Banana Bread kannst du warm oder kalt essen und traditionell wird es in Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Lecker!

Historie und Notizen:

Süd-Afrika

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/suessspeisen:banana_bread

Last update: **25.03.2022 18:16**