



HuB-Selbsthilfegruppe Bielefeld

Anjas Bananenbrot

Zutaten

1 Tel. Kokosöl oder Butter
3 Eier, 175-200 g Vollrohrzucker
3 sehr reife Bananen
Butter, sehr weich
250 g Maismehl
1 gest. Tel. Weinsteinbackpulver
1 gest. Tel. Salz
1 gest. Tel. Vanille
60 g Walnüsse
Evtl. 3 Tel. kaltes Wasser

Evtl. etwas Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kastenform, 24-26 cm lang, mit Backpapier auslegen. Wo erforderlich, Form mit Fett bestreichen.

Eier mit dem Zucker cremig schlagen.

Geschälte Bananen mit der Gabel „mouseig“ quetschen.

Bananen und Butter vorsichtig unter den Teig rühren.

Maismehl, Backpulver, Salz und Vanille unterheben, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Walnüsse mit einem scharfen Messer hacken und unter die Masse heben.

Teig in eine Kastenform geben.

Kastenform auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und ca. 60 min backen. Bei der Garprobe darf kein Teig aus der Mitte kleben bleiben. Kuchen auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form stürzen und evtl. mit etwas Puderzucker bestreuen. Grundsätzlich kann man aber darauf verzichten, weil der Kuchen süß genug ist.

Guten Appetit!