

# BANANENBROT

4 REIFE BANANEN | 80ml SONNENBLUMENÖL  
100g AGAVENDICKSAFT | 2 EIER | 3 TL BACKPULVER  
200g (VOLLKORN-) MEHL | SALZ | 1 VANILLESCHOTE | ZIMT

## BESCHREIBUNG:

- Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen und bitte ihn, die Vanilleschote aufzuschneiden. Kratze die Vanille aus der Schote.
- Zerdrücke drei Bananen mit einer Gabel, bis du einen Bananenbrei hast.
- Verrühre die Eier mit dem Öl für 3 Minuten. Gib dann Mehl, Backpulver, Vanille, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt und den Bananenbrei dazu.
- Fette eine Form mit etwas Öl ein und gib den Teig hinein.
  - Schneide die letzte Banane in der Mitte durch und lege sie oben auf deinen Teig.

Bitte einen Erwachsenen deine Form in den Ofen zu stellen. Dort muss das Bananenbrot 55 Minuten backen.

## BEWERTE DAS REZEPT:

