

Bananenbrot - Bolivianisches

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

100	Gramm	Margarine
200	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Teel.	Salz, gestr.
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver, gestr.
3	mittl.	Reife Bananen

Anleitung:

Den Backofen auf 160° vorheizen. Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die ganzen Eier und das Salz dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Anschliessend Mehl mit Backpulver vermischen und ueber die Eiermasse sieben, mit dem Mixer einarbeiten. Zum Schluss die Bananen schaelen und mit einer Gabel zerdruecken, zum Teig geben und unterruehren.

Eine Kastenform (25 cm) mit Margarine einfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Im Ofen ca. 60 Minuten bei 160° backen.

Nach einer Stunde eine Garprobe machen, evtl. noch 15 Minuten Backzeit zugeben.

Variation: In den rohen Teig eine Handvoll Rosinen geben.

Das Bananenbrot kann auch warm gegessen werden. Es schmeckt besonders gut mit Vanilleeis, Vanillesosse oder Sahne.