

Banana Bread

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte Cake

Zutaten für: 1 Cake

110	Gramm	Butter
190	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
3	Essl.	Wasser; heiss
3		Reife Bananen
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Baumnuesse; gehackt

Anleitung:

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und das heisse Wasser verquirlen. Die Bananen schaelen; in Stuecke schneiden und zerdruecken. Das Bananenmus unter die Eimasse ruehren.

Mehl, Backpulver, Salz und Nuesse vermischen und mit der Bananen-Ei-Masse vereinen. Den Teig fuenf Minuten ruhen lassen.

Die Cakeform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfuellen und glatt streichen. In der Mitte des Ofens 50 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie bedecken und 1 Stunde abkuehlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestaeuben.