



einfaches
bananenbrot

6 Personen | 75 Minuten

lys

& hedde

www.lys-hedde.com

Zutaten

3	reife Bananen
80ml	Sonnenblumenöl
250g	Magertopfen
1Pkg.	Vanillezucker
3 TL	Backpulver
200g	Mehl, glatt
100g	brauner Zucker
75g	Kochschokolade
Mandelsplitter nach Belieben	

Tipps

Nach Lust und Laune kann man auch verschiedene Nüsse oder Granola unter die Masse unterrühren.



Zubereitung

1.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

2.

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken, damit eine feine pürierte Masse entsteht.



3.

Nun die zerdrückten Bananen mit dem Magertopfen und dem Öl vermengen.

4.

Nach und nach Mehl, Vanillezucker, braunen Zucker und Backpulver zugeben und weiter rühren.



5.

Kochschokolade klein raspeln und unter die Masse heben. Nach Belieben kann man auch Mandelsplitter dazugeben.



6.

Die fertige Masse in eine mit Öl eingefettete Kastenform füllen und bei 160 Grad backen.



enjoy

lys

& hedde

www.lys-hedde.com