

Klaras Bananenbrot

Du brauchst:

- 4 Bananen (ca. 450 g ohne Schale) am besten schon braun und fleckig
- 3 Eier
- 150 g Apfelmus, gekauft oder selbstgemacht
- 280 g Mehl
- 50 g Haferflocken
- 3 Teelöffel Backpulver



Und so geht es:



1. **Schmiere die Kastenform** innen mit etwas Butter oder Margarine **ein**. Dann streue etwas Mehl hinein, damit das Brot hinterher nicht anklebt.

2. Stelle den Ofen auf **180° Ober/Unterhitze** ein. Dabei kann dir bestimmt eine erwachsene Person helfen.



3. **Zerdrücke die Bananen** auf einem Suppenteller zu Brei. Das geht gut mit einer Gabel!

4. Schlage die **Eier** am Schüsselrand auf und **verquirle** sie mit dem Schneebesen.



5. Gib den **Bananenbrei** und das **Apfelmus** zu den Eiern **dazu** und verrühre alles mit einem Kochlöffel.

6. Dann schütte das **Mehl**, die **Haferflocken** und das **Backpulver** **dazu** und wieder alles **verrühren**.

7. Jetzt kann der **Teig** in die Kastenform. Schön glattstreichen und ab in den Ofen damit! Nicht vergessen: Die Uhr oder den Wecker auf **45 min** einstellen!

8. Das Brot geht im Ofen schön auf und sinkt nach dem Backen wieder etwas zusammen. Das ist ganz normal. Lass es 10 min in der Form auskühlen und hole es dann vorsichtig heraus.



Guten Appetit! Wenn du mein Bananenbrot nachgebacken hast, freue ich mich über eine Nachricht und vielleicht sogar ein Bild von dir:

klara@csv.de

Bis bald, eure Klara!

