

Fairtrade Bananenbrot



Vorbereitungszeit: 25 min
Backzeit: 1 1/2 Stunde

Und so wird's gemacht:

Den Backofen auf 180°C vorheizen Die Bananen schälen und auf einem Teller zerstampfen.

Alle Zutaten, mit Ausnahme der getrockneten Früchte, in einer großen Backschüssel vermengen.

Die kleingeschnittenen Früchte hinzugeben und mit dem Bananenteig verrühren.

Nun nur noch den Teig in eine gefettete Kuchenform geben und ungefähr 1 1/2 Stunden backen lassen.

Kontrolliere zwischendurch mit einem Stab, ob das Brot schon gut ist (es darf kein Teig am Stab kleben bleiben).

Mein Tipp:

Man kann anstatt getrockneten Früchten auch Nüsse oder kandierte Früchte nehmen. So kommt immer wieder eine neue Variation auf den Tisch.

Das brauchst du:

225 g Mehl

100 g Butter

150 g Fairtrade Zucker

3 reife Fairtrade Bananen

2 Bio-Eier

1 Messerspitze Salz

160 g getrocknete Früchte (Rosinen, Aprikosen, ...)