

Banana Bread

So schmeckt Australien.

**Ein Stück am Morgen weckt Erinnerungen an die Weite,
das Meer und das entspannte Lebensgefühl.**

Augen zu, geniessen und Sie werden in Down Under sein.

Zutaten

für eine Cakeform
von ca. 28cm

125g Butter, weich
170g brauner Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier
3 Bananen, reif
250g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Zimt

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 50 Minuten backen

1 Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker
5–10 Minuten cremig rühren. Eier und zerdrückte Bananen
hinzufügen, gut verrühren.

2 Mehl, Backpulver, Natron und Zimt vermengen und
langsam unter den Teig mischen.

3 Die Cakeform mit Backpapier auslegen. Den Teig in
die Form füllen. Im auf 170° C vorgeheizten Backofen
ca. 50 Minuten backen.

Tipp

Das Banana Bread toasten und mit Zimtbutter bestreichen.
Dazu 100g Butter mit 30g Honig, 1 Teelöffel Zimt und
Vanille schön cremig rühren.

