

### **Bananenbrot:**

Bananen sind perfektes Proviant für Wanderungen, doch leider werden sie auch ziemlich schnell reif und bekommen Stellen. Für die nächste Tour zwar nicht mehr so geeignet, aber perfekte Voraussetzung für ein leckeres Bananenbrot. Dieses kann man dann entweder bei der nächsten Wanderung- oder Radtour zur Stärkung genießen, oder hinterher bei einer warmen Tasse Kaffee. 2 Fliegen mit einer Klappe geschlagen, würde ich sagen.



### **Zutaten für 1 Bananenbrot:**

3 reife Bananen  
80 ml Öl (Sonnenblumenöl)  
100gr Zucker (oder Süßstoff)  
2 Eier  
200gr Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Zimt

1. Bananen in einer geeigneten Schüssel zerquetschen
2. Öl mit Zucker, Vanillezucker und Eiern in einer hohen Schüssel verquirlen
3. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben
4. Bananenpüree untermischen
5. Den Teig in den Omnia mit Silikonbackform geben und gleichmäßig verstreichen
6. Erst 10 Minuten auf voller Flamme, dann 25-30 Minuten auf kleiner Flamme backen (Stäbchenprobe)
7. Auskühlen lassen und dann stürzen

Das Bananenbrot ist eine süße Mahlzeit und daher sehr gut zu Kaffee, Tee oder Kakao geeignet. Oder eben als Proviant für die nächste Wanderung oder Radtour.