




Bananenbrot

 4 Portionen  10 Minuten Vorbereitungszeit
 c.a 55 Minuten Kochzeit

Zutaten

50 g Butter / Ghee
2 Stk. Bananen
60 g Staubzucker
50 g Dinkelmehl
50 g Weizenmehl glatt
2 g Natron
1/2 TL Zimt gemahlen
1/2 TL Ingwer gemahlen
1 Prise Vanille gemahlen
1 Prise Steinsalz

Tipp

*Genießen Sie das Bananenbrot mit
einer Tasse Raja´s Cup*

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter / Ghee cremig rühren.
2. Geschälte Bananen mit Gabel zerdrücken und zur Butter hinzufügen.
3. Staubzucker, Mehl und Gewürze unterheben.
4. In eine befettete Kastenform füllen.
5. ca. 55 Min. bei 180° Umluft backen.
6. Bananenbrot auskühlen lassen.

