

# Bananenbrot



Du brauchst:

- 3-4 sehr reife Bananen (dürfen ruhig schwarze Schale haben)
- ½ Glas Apfelmus
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 Gramm Mehl
- Etwa 4 Schoggistängeli oder Schoggihasenreste



Schäle die Bananen.

Zerdrücke sie mit der Gabel, bis du Bananenmus hast.



In einer Schüssel vermischt du das Bananenmus mit dem Apfelmus.



Schlage zwei Eier auf und gib sie in die Schüssel.



Jetzt musst du gut rühren.



Vermische das Backpulver mit dem Teig.



Vermische den Vanillezucker mit dem Teig.



Gib das Mehl in die Schüssel und rühre alles zu einem kompakten Teig.

Wenn du möchtest, kannst du auch noch etwas Zimt dazugeben.



Fülle nun den Teig in Muffinförmchen oder in eine Cakeform.

Wenn du eine Cakeform nimmst, musst du die Form vorher ausfetten oder ein Backtrennpapier benutzen.



Jetzt kommt das Tollste!

Schoggistängelstückli (oder Schoggihasenreste) im Teig verstecken und natürlich auch ein bisschen naschen!



Backe das Bananenbrot in der unteren Backofenhälfte bei 180 Grad Umluft für etwa 15 Minuten.

Wenn du eine Cakeform nutzt, braucht das Brot 30 bis 40 Minuten.



E «guete Appetit» wünscht euch Pippo... Er hat sieben Bananenbrote geklaut und gegessen!!!