

Bananenbrot mit Heidelbeeren



Was du brauchst:

Zutatenliste:

- ✓ 4 reife Bananen
- ✓ 100g weiche Butter
- ✓ 200g brauner Zucker
- ✓ 1 Ei
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ 1 Päckchen Backpulver
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 220g Mehl
- ✓ eine Hand voll Heidelbeeren
(frisch oder tiefgekühlt)

Wie du´s machst:

- Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und eine Kastenform einfetten
- Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken
- Butter, Zucker, Vanillezucker & das Ei dazugeben und mit einem Mixer verrühren
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazugeben und mit dem Mixer einrühren
- die Teigmasse in die vorbereitete Kastenform schütten und die Heidelbeeren oben drauf verteilen
- Alles für 60 Minuten backen und danach gut in der Form auskühlen lassen
 - Viel Spaß beim Backen & Probieren!