

BANANENTRAUM MIT SCHOKOLADE



Das brauchst du:

- eine Kastenform
- 3 sehr reife Bananen
- 300 g Mehl
- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- eine Prise Salz
- eine Handvoll gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse oder Mandeln)
- eine Handvoll gehackte Zartbitter-Schokolade
- eventuell Zimt

- 1** Bitte deine Eltern, den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen. Nun kannst du die Kastenform mit etwas Margarine oder Butter einfetten.
- 2** Dann sollen deine Eltern 125 g Butter vorsichtig auf dem Herd schmelzen.
- 3** In der Zwischenzeit nimmst du dir 2 Schüsseln. In der einen vermischst du das Mehl, das Backpulver, das Salz, den Zucker und den Vanillezucker miteinander.

4

In die andere gibst du die geschälten Bananen, die geschmolzene Butter und die beiden Eier und mischst das Ganze ebenfalls durch – am besten mit einem Rührgerät. Lass dir dabei von deinen Eltern helfen.

5

Dann vermengst du den Inhalt beider Schüsseln und fügst anschließend die Schokolade und die Nüsse hinzu. Wenn du gerne Zimt isst, dann streu noch eine Prise davon hinein. Verrühre alles noch einmal gründlich und gib es in die Kastenform.

6

Nun sollen deine Eltern das Brot für ungefähr eine Stunde bei 180 °C im Ofen backen. Schaut zwischendurch nach, wie lange es noch braucht.

UND LOS GEHT'S:

Brot oder Kuchen? Für Bananenbrot brauchst du keinen Belag, es ist auch so schon süß und saftig – wie Kuchen. Biete es doch beim nächsten Geburtstag einmal deinen Gästen an.

Viel Spaß beim Probieren!

