

Bananenbrot aus Ghana

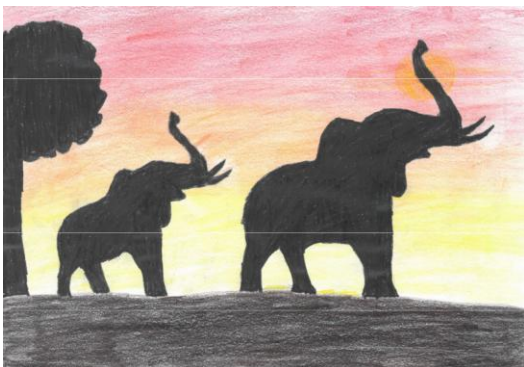


Zutaten

- $\frac{3}{4}$ Tasse Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Natron
- $\frac{2}{3}$ Tasse Zucker
- 2 Eier
- 1 bis 2 Tassen zerquetschte Banane
- $\frac{1}{4}$ Tasse zerlassene Butter
- $\frac{1}{2}$ Tasse gehackte Nüsse

Zubereitung

- Zuerst vermischt du das Mehl mit Backpulver und Natron.
- Danach gibst du Salz, Zucker und Nüsse zu der Mischung.
- Nun rührst du die Eier, den Bananenbrei und die Butter unter die Mehl-Gewürzmischung.
- Rühre den Teig gut durch, damit sich kleine Mehlklümpchen auflösen.
- Fülle den fertigen Teig in eine gefettete Backform.
- Backe den Teig bei 180°C im vorgeheizten Backofen.
- Nach einer Stunde ist dein Brot fertig.
- Lasse es abkühlen und probiere! 😊



Guten Appetit 😊