



## BANANENBROT

In der Schweiz werden jährlich tonnenweise Bananen entsorgt. Der Küchenchef des Felix-Platter-Spital macht aus den überreifen Bananen ein feines Bananenbrot.

REZEPT FÜR EINE CAKEFORM VON 28 CM LÄNGE

### Bananenbrot

#### ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl
- 3 g Backpulver
- 2 g Salz
- 2 g Zimtpulver
- 120 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 80 g Naturejoghurt (kann kurz nach dem Ablaufdatum verwendet werden)
- 450 g überreife Bananen (mit braunen Flecken), zerdrückt
- 100 g Baumnüsse, grob gehackt



## ZUBEREITUNG

Eine Backform ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Die überreifen Bananen mit einer Gabel oder einem Schwingbesen zerdrücken.

Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen.

Butter und den braunen Zucker in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen und die temperierten Eier nach und nach begeben.

Joghurt und die zerdrückten Bananen ebenfalls begeben, alles gut verrühren.

Dann die Baumnüsse begeben, nochmals verrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und im 170-180° C heissen Ofen zirka 60 Minuten backen.

Nach zirka 30 Minuten Backzeit die Form mit einer Alufolie abdecken, damit die Oberseite nicht zu dunkel wird. Ob das Bananenbrot fertig gebacken ist kann man sehen, wenn man einen Holzspiess oder Zahnstocher in den Cake steckt und dieser sauber wieder herauskommt.

Das Bananenbrot hält etwa 2 Tage bei Zimmertemperatur oder bis zu einer Woche im Kühlschrank.

