

# Bananenbrot / Bananenkuchen

## Zutaten

### Für den Teig:



- 2-3 sehr reife Bananen (300g Bananenmus)
- 200 g Mehl (Weizen oder Weizenvollkornmehl)
- 20 g Backkakao
- 50 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch/Pflanzendrink
- 50 ml Kokos-/Sonnenblumenöl
- 100 g Schokotröpfchen

### Zum Verzieren:



- 1 Banane **oder**
- Kuchenglasur
- Bunte Streusel

## So geht's:



1. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.



2. 2-3 sehr reife Bananen mit einer Gabel oder den Händen zermatschen, sodass 300 g Bananenmus entstehen.



3. Alle anderen Zutaten hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Dann die Schokotröpfchen unterheben.



4. Den Teig in eine Kastenform geben. Optional zum Verzieren eine Banane längs aufschneiden, auf den Teig legen und etwas andrücken.



175°C Ober-/Unterhitze  
ca. 50 Minuten backen.



5. Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Anschließend je nach Belieben noch mit Glasur und Streuseln verzieren.

