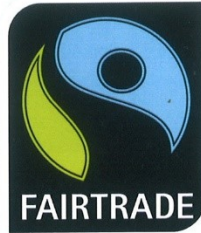




Grundschule  
Kirchheimbolanden



Grundschule  
Kirchheimbolanden



### Bananenbrot – Teil 1

330 g	Mehl
270 g	Fairtrade-Zucker
2	Eier
400 g	reife Fairtrade-Bananen
1 Päckchen	Backpulver
1 TL	gemahlener Zimt
1 TL	gemahlener Ingwer
130 g	Butter
70 g	Walnüsse

- Heize den Backofen auf 170° Grad vor.
- Fette eine Kastenbackform ein und streue sie leicht mit Mehl aus.
- Hacke die Walnüsse grob.
- Schäle die Banane, zerkleinere sie und mixe die Stücke mit einem Pürierstab.



### Bananenbrot – Teil 2

- Zerlasse die Butter in einem Topf.
- Schlage Eier und Zucker mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes cremig.
- Füge nun die Bananenmasse hinzu und verrühre alles gut.
- Rühre das Zimtpulver, das Ingwerpulver und das Backpulver unter und gib danach die zerlassene Butter und das Mehl hinzu.
- Hebe die Walnüsse unter und gib alles in die Backform.
- Der Kuchen sollte ca. 60 Minuten backen.
- Hole ihn aus dem Backofen und lass ihn in der Form ca. 15 Minuten ruhen.
- Dann kannst du ihn stürzen und unvollständig auskühlen lassen.

Wenn du magst, kannst du das Brot mit geraspelter Fairtrade-Schokolade bestreuen.

**Kleiner Tipp: Das Brot solltest du am Tag zuvor schon backen, damit du es gleich nach dem Aufstehen zum Frühstück genießen kannst.**