



Rezept faires Bananenbrot

- 500 g Mehl (fair gehandelt)
- 250 g Rohrzucker (fair gehandelt)
- 1 Päckchen Vanillezucker (fair gehandelt)
- 1 Päckchen Backpulver (fair gehandelt)
- 1 Prise Salz (fair gehandelt)
- 5 mittelgroße, sehr reife Fairtrade-Bananen
- 3 Eier (Bioqualität)
- 125 ml Öl
- etwas Fett für die Form

Zubereitung

- Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken.
- Alle Zutaten miteinander gründlich vermischen und verrühren.
Den Teig in eine gefettete Spring- oder Kastenform einfüllen.
- Bei 175°C (Umluft) 40 - 50 Min. backen.
- Schmeckt sehr lecker als Pausensnack und hält sehr lange.

