

## **Bananenbrot**

3 reife Bananen  
8 Esslöffel neutrales Öl  
8 Esslöffel brauner Zucker  
2 Eier  
20 Esslöffel Dinkelmehl  
3 Teelöffel Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
1 Prise Zimt  
etwas Butter für die Form

### Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Die kleine Kastenform gut einfetten.

Die Bananen mit einer Gabel in einem tiefen Teller zerdrücken.

Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen.

Das Öl mit dem braunem Zucker und den Eiern gut verquirlen.

Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanilleschote in einer Schüssel vermischen. Mit der Öl-Eiermasse verrühren.

Danach die zerdrückte Banane unterrühren.

Den Teig in die Form geben und etwa eine Stunde backen.