



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger  
**Leonies Bananenbrot**

**ZUTATEN:**

Teig:

2-3 sehr reife Bananen  
200 g Mehl  
200 g brauner Zucker  
150 g weiche Butter  
2 Eier  
1 TL Zimt  
1 TL Vanille-Extrakt (oder ½ Vanilleschote  
auskratzen)  
1 Messerspitze Nelke  
1 TL Natron

Topping:

60 g zerhackte Walnüsse  
20 g brauner Zucker  
1 Messerspitze Zimt

**ZUBEREITUNG**

Bananen zerdrücken, weiche Butter, Zucker, Eier und Gewürze schaumig rühren. Anschließend die zerdrückten Bananen unterrühren, Mehl und Natron mischen und ebenfalls unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, das Topping vermischen und auf dem Kuchen verteilen, dann bei 170°C für 40-45 Minuten backen.