



# Bananenbrot

Ein saftiges Bananenbrot mit kandiertem Ingwer schnell und einfach in der Kastenform gebacken.

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Teig:

4 reife Bananen (etwa 400 g  
vorbereitet gewogen)  
300 g Weizenmehl  
80 g weiche Butter oder  
Margarine  
200 g Zucker  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g kandierter Ingwer  
½ TL Salz  
2 Eier (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Bananen in kleine Scheiben schneiden oder grob zerdrücken. Ingwer in kleine Stückchen schneiden. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Kastenform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 65 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man gut einen Tag im Voraus zubereiten.
- Statt des Ingwers können Sie auch 1 TL gemahlene Zimt in den Teig geben.

