

BANANENBROT-REZEPT



© TransFair e.V. / Miriam Ersch

Ein frisch gebackenes Bananenbrot aus fairen Zutaten ist eine tolle Abwechslung und lässt sich in vielen verschiedenen Varianten kreieren. Sie benötigen:

3 reife Fairtrade-Bananen, 300 g Mehl, 100 g Fairtrade-Zucker, 1 Ei, 1/2 TL Salz, 1 Pkt. Backpulver, 1 EL Fairtrade-Zucker, 4 EL Öl

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken oder mit dem Mixstab zerkleinern. Anschließend den Zucker, das Salz, Öl und das Ei hinzugeben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Bananenmasse rühren. Den Teig in eine Kastenform geben und bei 180°C im Backofen 45 Minuten backen. Für eine süßere und kräftigere Variante können Sie nicht nur den Zuckeranteil erhöhen, sondern auch Fairtrade-Kakao-pulver unterrühren oder nach dem Backen und Abkühlen mit Fairtrade-Schokostreuseln garnieren. Guten Appetit!