

# Bananenbrot ohne Zucker

- eignet sich wunderbar für Kleinkinder und Babys ab ca.7 Monaten
- zum Frühstück oder auch als Snack zum Mitnehmen
- schmeckt auch den Erwachsenen 😊

## Zutaten:

- 275g Vollkornmehl ( z.B Dinkelvollkornmehl)
- 1 EL Backpulver
- 3 große reife Bananen
- 60 ml Rapsöl
- 1 Ei
- etwas Milch ( Hafer- oder Mandelmilch auch möglich)

## außerdem:

- Rührschüssel
- Gabel oder Pürierstab zum zerkleinern der Bananen
- Mixer
- Butter und Backpinsel zum einfetten der Form
- Kastenform



## Zubereitung:

- Backofen auf 175° vorheizen
- Geschälte Bananen entweder mit einer Gabel zerdrücken oder mit Hilfe des Pürierstabs pürieren
- Mehl, Backpulver, Öl und Milch dazu geben und mit dem Mixer zu einem geschmeidigen Teig rühren (Konsistenz soll eines klebrigen Kuchenteiges entsprechen)
- Den fertigen Teig in eine gut gefettete (alternativ kann auch Backpapier benutzt werden) Kastenform geben
- Bananenbrot im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen
- Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und genießen 😊

## Tipp:

- Das Bananenbrot kann mit ein paar Heidelbeeren oder gehackten Nüssen (Alter der Kinder beachten!) aufgepimpt werden



