

Frühstückskuchen: Banana Bread mit Bircher Müsli

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



55 g Bircher Müsli mit Mehl, Natron und Salz verrühren. In einer zweiten Schüssel Bananen zerdrücken und mit Butter, Eier, Zucker und Honig mischen.

- 3 -

Trockene Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben, in die Kastenform füllen und mit restlichem Müsli bestreuen. Im heißen Ofen 50-60 Minuten backen.

Zutaten für 1 Brot

95 g Bircher Müsli
170 g Mehl
1 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Salz
5 sehr reife Bananen
6 Esslöffel Butter
2 Eier
90 g brauner Zucker
1 Teelöffel Honig

Besonderes Zubehör

Kastenform (29 cm Länge)

Besonders lecker schmeckt dein Bananenbrot, wenn du es toastest, mit Butter bestreichst und mit Marmelade topst. Davor aber unbedingt mit Bircher Müsli versehen - also ganz davor, noch vor dem Backen. Im rohen Teig quasi. Neues Lieblingsbrot!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -