

Bananenbrot mit Müsli

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für das Bananenbrot mit Müsli

95 g Bircher Müsli
170 g Mehl
1 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Salz
5 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 mit Müsli, wenn du es toastest, mit Butter bestreichst und mit Marmelade toppst. Glaub mir: **Bircher Müsli** ist die Geheimzutat für deinen neuen Lieblings-Frühstückskuchen! Ich kann gar nicht genug von dem frischgebackenen Leckerbissen bekommen. Deswegen gibt es bei mir fast jedes Wochenende **Bananenbrot mit Müsli**. Der perfekte Start in den Samstagmorgen! Und meine Freunde und Familie, die nachmittags zu Besuch kommen, freuen sich, das eine oder andere Stückchen

Banana Bread abzugreifen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Kastenform einfetten.

- 2 -

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.