

Olin's Banana Bread Recipe

- ½ cup **Zucker** (~100 g)
- ½ cup **Butter**, weich (~120 ml)
- 2 große **Eier**, verquirlt
- 2 ½ cups zerdrückte **überreife Bananen** (~6 Bananen)
- 2 cups **Weizenmehl** (~ 250 g)
- 3 TL **Backpulver**
- ¼ TL **Salz**

Tipp! Lass die Bananen erst richtig reif werden, dann schälen. Leg die geschälten Bananen in einen Gefrierbeutel und ab ins **Gefrierfach**. Am Backtag einfach wieder rausnehmen. Beim Einfrieren platzen die Zellstrukturen und die Bananen werden noch weicher.

1. *Backofen* auf 175 °C vorheizen. Eine **Kastenform** mit Butter einfetten.
2. In einer großen Schüssel **Butter** und **Zucker** glatt rühren.
3. Die verquirlten **Eier** und die zerdrückten **Bananen** in die Schüssel geben und gut vermischen.
4. **Mehl**, **Backpulver** und **Salz** einrühren, bis alles gerade so vermengt ist.
5. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen.
6. Etwa **60 Minuten backen**, oder bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
7. Das Brot in der Form abkühlen lassen, bevor es geschnitten wird.