

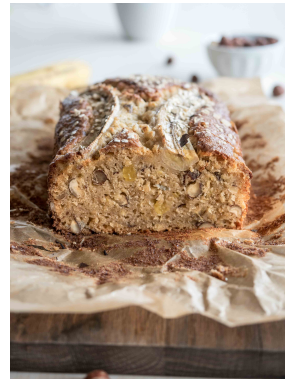
# Bananenbrot

1 Kastenform



## Zutaten:

4 reife Bananen  
150 g brauner Zucker  
160 g Mehl  
80 g weiche Butter  
2 TL Backpulver  
2 Eier  
2 EL Rum  
1/2 TL Zimt  
Prise Salz  
60 g Haferflocken  
100 g Haselnüsse (ganz)  
85 g Ananans



## So geht's

3 der Bananen mit der Gabel zerdrücken und zusammen mit dem braunen Zucker verrühren. Mehl, Butter, Backpulver und Eier zugeben. Gut verrühren. Rum und die Gewürze zugeben. Haferflocken unterheben. Die Haselnüsse grob hacken und zusammen mit den kleingeschnittenen Ananas unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Die übrige Banane schälen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf den Kuchen legen und mit etwas Haferflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 55 - 60 min backen.

Etwas abkühlen lassen, bevor das Bananenbrot aus der Form gehoben wird.