# Bananenbrot nach Bechermaß

Das Bananenbrot nach Bechermaß ist ein Kuchen, den man wunderbar mit Kindern backen kann. Das Abmessen im Rezept ist ganz leicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 0.75 Becher | Mehl |
| 1 Handvoll | Mehl (zum Ausstreuen der Form) |
| 0.75 Becher | Zucker |
| 0.5 Becher | Nüsse (geriebene) |
| 2 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eier |
| 2 Stk. | Bananen |
| 0.25 Becher | Butter (zerlassene) |

## Zubereitung

1. Für das Bananenbrot nach Bechermaß zuerst den Backofen auf 160°C vorheizen. Umluft ist hier die beste Variante. Sollte dies nicht möglich sein, den Backofen auf 180°C einstellen.

2. Nun die Kastenform ausfetten und mit Mehl bestäuben, damit der Kuchen nicht am Rand festklebt.

3. In einer großen Schüssel das Mehl einsieben. Danach Zucker, Nüsse, Backpulver und Salz hinzugeben und vermengen. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und zu einem glatten Mus verrühren.

4. Jetzt auf kleiner Flamme die Butter schmelzen lassen und diese dann gemeinsam mit dem Bananenmus und den Eiern zu einer homogenen Masse verarbeiten. Diese dann zum Mehlgemisch geben und einen glatten Teig herstellen.

5. Den Teig in die Backform füllen und circa 50 Minuten backen. Danach sofort stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker überziehen und genießen.

## Tipp

Das Bananenbrot nach Bechermaß wird beim Backen durch die Bananen sehr dunkel, bitte nicht wundern! Sehr lecker schmeckt auch ein Zitronenüberguss, einfach mal ausprobieren.