

# Rezeptidee der Woche



## Bananen-Walnuss-Brot

Den Ofen vorheizen auf 180 Grad. Eine Kastenform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Die Bananen mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen mischen. Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren, Bananenmus und Milch zugeben und zum Schluss die Mehlmischung kurz unterheben. Den Teig in die Form geben und ca. 45-50 Minuten backen.

Eine leckere und gesunde Frühstücksvariante!

## Zutaten

- ✓ 3 mittelgroße, reife Bananen
- ✓ 80 g Rohrohrzucker
- ✓ 80 g weiche Butter
- ✓ .1 Prise Salz
- ✓ 200 g Dinkelmehl
- ✓ 1 TL Backpulver
- ✓ 3 EL Milch
- ✓ 4 EL gehackte Walnüsse  
(oder Datteln, je nach Geschmack)

