

# Banana Bread

**So schmeckt Australien.**

**Ein Stück am Morgen weckt Erinnerungen an die Weite,  
das Meer und das entspannte Lebensgefühl.**

**Augen zu, geniessen und Sie werden in Down Under sein.**

## Zutaten

für eine Cakeform  
von ca. 28cm

125g Butter, weich  
170g brauner Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 Eier  
3 Bananen, reif  
250g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 TL Zimt

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 50 Minuten backen

**1** Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker  
5–10 Minuten cremig rühren. Eier und zerdrückte Bananen  
hinzufügen, gut verrühren.

**2** Mehl, Backpulver, Natron und Zimt vermengen und  
langsam unter den Teig mischen.

**3** Die Cakeform mit Backpapier auslegen. Den Teig in  
die Form füllen. Im auf 170° C vorgeheizten Backofen  
ca. 50 Minuten backen.

## Tipp

Das Banana Bread toasten und mit Zimtbutter bestreichen.  
Dazu 100g Butter mit 30g Honig, 1 Teelöffel Zimt und  
Vanille schön cremig rühren.

