

Almuts WG-Spezial-Bananenbrot (wer mag, kann auch Kuchen sagen)

(für eine Kastenform bzw. Brot)

110 g Butter

190 g unraffinierten Vollrohrzucker (Mascobado)

½ Päckchen Vanillezucker bzw. 1 Vanilleschote

alternativ: weniger Zucker und mehr, z.B. 2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier von glücklichen Hühnern

3 TL heißes Wasser (kann man auch weglassen, bzw. nur dranschütten, wenn Teig nicht flüssig genug ist)

3 fair gehandelte Bananen (mglst. alt, braun und weich) pürieren

300 g Mehl (Variationen z.B. mit Gries, Roggen- oder/und Reismehl (dann halbe-halbe) mgl.)

2 TL Backpulver

1 Prise Salz (freiwillig, d.h. Almut vergisst das immer, schmeckt aber trotzdem)

100 g Mandeln oder Nüsse oder ähnliches

Geheimrezept: geraspelte Schokolade, dass sie sich gut mit den Teig verrührt

Für Weihnachten: mit Zimt und Honig oder/und Orangen-/Zitronenschalen

alles in eine Schüssel, gut verrühren, Brot formen

Blech oder Backform mit Butter bestreichen

im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40-50 Minuten backen; nach 30 Minuten, mal gucken, wie es dem Brot geht

wenn man es mag, mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Schokoladenglasur bestreichen

Brotopfer (nach Andreas): alles manuell ausführen und ordentlich sich und die Küche einsauen, damit das Brot (alternativ: Kuchen) auch gelingt