

Bananenbrot

1 Cakeform von 25 cm Länge mit Backpapier auskleiden oder ein Muffinsblech mit Muffinspapier belegen

240 g Mehl

$\frac{3}{4}$ KL Back-Natron

$\frac{1}{2}$ KL Muskatnuss

1 KL Salz

mischen

115 g Butter, weich

200 g Zucker

$\frac{1}{8}$ KL Weissweinessig

1 $\frac{1}{2}$ EL brauner Rum

zu einer hellen Masse rühren

zugeben

3 reife Bananen, püriert

60 g Kokosraspel

1 EL Rohzucker

mit der Mehlmischung abwechselnd zur Butter-Zucker-Masse rühren, mit den Bananen beginnen sorgfältig unterrühren
Masse in die vorbereitete Form füllen
darüber streuen

Backen (Ofen vorgeheizt)

Ofenmitte

180 °C (Heissluft 170 °C)

Cake ca. 50-60 Min

Muffin ca. 20-25 Min

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen