

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

## Bananenbrot

unsplash

**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](https://lifechannel.ch/koch Tipp)

### Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen
- Apfel schälen, entkernen und raffeln
- Bananen schälen und mit einer Gabel gut zerdrücken
- Die zerdrückten Bananen zusammen mit den 2 Eiern aufschlagen
- Mehl und Backpulver mischen und zur Bananenmasse geben, zu einer homogenen Masse vermischen
- Die geraffelten Äpfel und gehackten Baumnüsse dazugeben und gut vermischen
- Eine Cakeform ausbuttern und die Masse in die Form geben
- Mit einem Löffel oder Spachtel die Oberfläche glattstreichen und im Backofen ca. 45min backen

### Zutaten

- 3 Stk *braune Bananen*
- 200g *Vollkornmehl*
- 100g *Apfel*
- 1 Pck *Backpulver*
- 2 Stk *Eier*
- 50g *Baumnüsse, gehackt*