

## Leckeres Müsli-Bananenbrot ... kernig durch das Nuss-Müsli ! Gelingt auch Backneulingen



### Zutaten und Zubereitung für das Müsli-Bananenbrot

... für eine Kastenform von ca. 30 cm Länge

Backofen vorheizen Ober/Unterhitze 180° C

- 1 mittelgroße reife Banane
- 6 EL Rapsöl
- 40 g Zucker
- 40 g brauner Zucker
- 1 Ei Größe M
- 330 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Naturjoghurt 3,5 %
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 200 g Nussmüsli ( mit oder ohne Frucht )

1. Zuerst die Banane pürieren oder mit der Gabel zerdrücken und beiseite stellen
2. Mehl mit Zimt und Backpulver in einer Schüssel mischen und beiseite stellen
3. Die beiden Zuckersorten und die Prise Salz in eine größere Backschüssel geben. Das Ei und das Öl dazu geben und mit dem Mixer schön cremig schlagen.
4. Die pürierte Banane und den Joghurt dazu geben und weiter cremig rühren.
5. Jetzt die Mehl-Zimt-Backpulvermischung und das Müsli dazu geben und den Teig am besten mit den Knethaken des Handmixers gut durchkneten
6. Die Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen
7. Bei 180° C 45 Min. backen, dann mit Alufolie abdecken, damit das Brot nicht zu dunkel wird und weitere 15 Min. backen
8. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und genießen

♥ Viel Spaß beim nachbacken und Guten Appetit ♥