



TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & JUGENDZENTRUM DER STADT SOEST



NEUES REZEPT MIT LEONIE: BANANENBROT

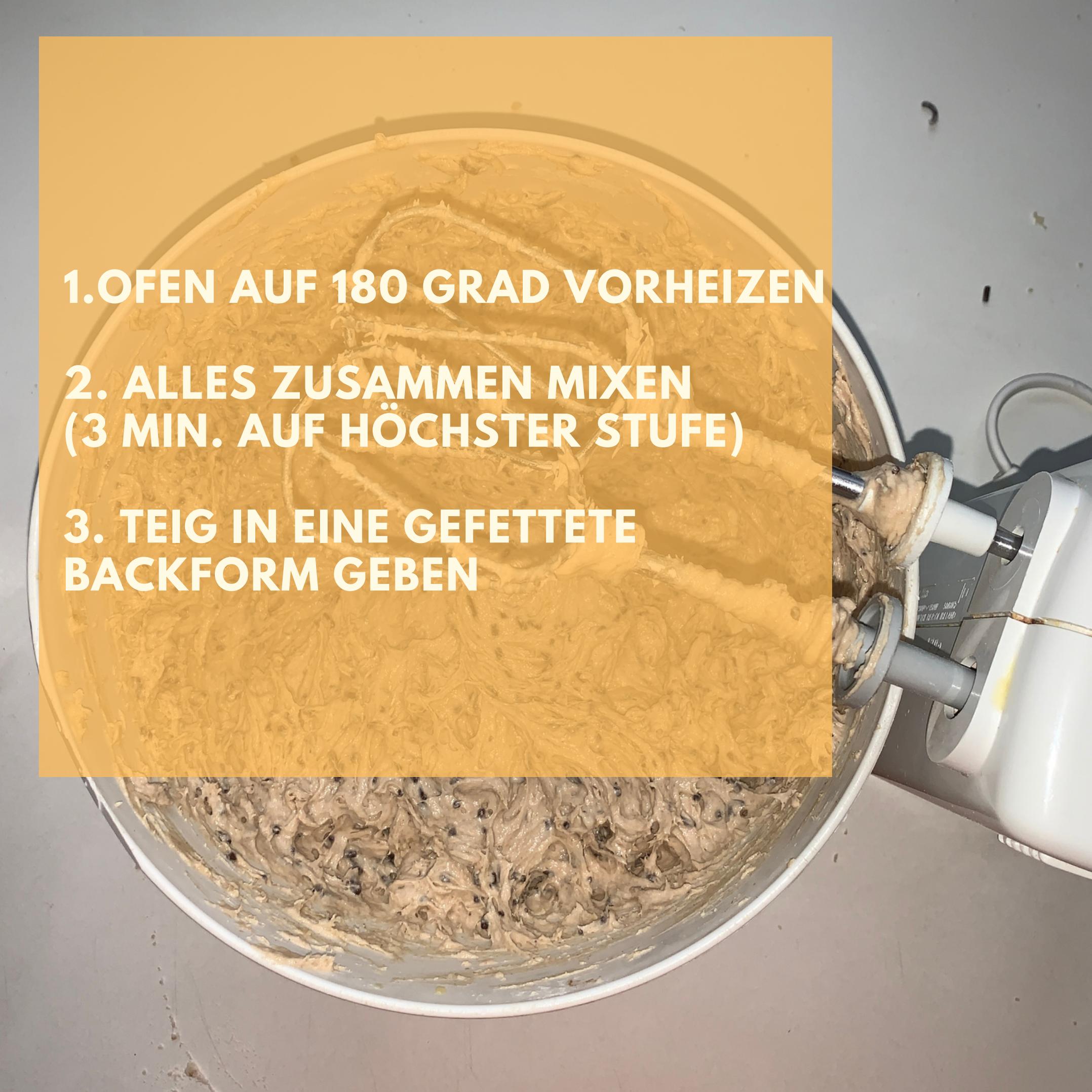


ZUTATEN

2-4 REIFE BANANEN
200G WEIZENMEHL
100G BUTTER
20-40G ROHRZUCKER
(JE NACH GESCHMACK)
1 PCK. BACKPULVER
3 EL MILCH
1 PRIESE SALZ

TOPPINGS:
HIMBEEREN
ODER
SCHOKOSTREUSEL





1. OFEN AUF 180 GRAD VORHEIZEN

**2. ALLES ZUSAMMEN MIXEN
(3 MIN. AUF HÖCHSTER STUFE)**

**3. TEIG IN EINE GEFETTETE
BACKFORM GEBEN**



**4. TOPPING AUF DAS
BANANENBROT
STREUSELN**

**5. BROT FÜR 50 MIN.
BACKEN**

**6. NACH 30 MIN. EIN
STÜCK BACKPAPIER AUF
DAS BROT LEGEN UND
WEITERE 20 MIN.
BACKEN (DAMIT ES
NICHT VERKOKELT)**



Fertig!

GUTEN APPETIT!