



BANANENBROT



BANANENBROT MIT KÜRBIS-ANANAS-KOMPOTT

*Ein wunderbares Gute-Laune-Rezept für einen
düsteren Wintertag*

Sie backen ein weiches und saftiges Brot mit Bananen, Ananas und Kürbis, würzen es mit Zimt und schmackhaften Rosinen, die in Orangensaft eingelegt worden sind. Es schmeckt am Besten nach einem langen Winterspaziergang. Entweder noch warm oder auch kalt zusammen mit pikantem Schimmelkäse genießen!

Zutaten

- 3 reife Bananen, mit einer Gabel zerdrücken
- 300 g Mehl
- 150 g Rohrzucker
- 3 Eier
- $\frac{1}{4}$ l einer Mischung von Milch und Öl (2/3 Öl, 1/3 Milch)
- Eine Handvoll Rosinen, mit Orangensaft getränkt
- Eine Handvoll kandierte Orangenrinde
- 200 g Kürbis-Ananas-Kompott (kleingewürfelt, abgetropft)
- Kerne einer halben Vanilleschote
- 1 Esslöffel gemahlener Zimt

Alle Zutaten gut mischen. Eine mittelgroße Kastenform mit etwas Butter ausstreichen und dünn mit Mehl oder Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen auf 175 ° C vorheizen. Das Brot auf der unteren Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen einschieben und mit Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten backen. Das fertige Brot in der Form kurz abkühlen lassen, dann auf ein Gitter kippen und mit einem scharfen Messer in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden.

