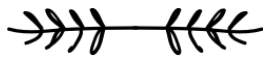


BOLIVIANISCHES BANANENBROT (GLUTENFREI)



🕒 1 h

- 1 Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Margarine mit dem **Zucker** schaumig schlagen, dann die ganzen **Eier** und das **Salz** dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.

- 2 Anschließend **Reismehl**, **Tapiokastärke**, **Maisstärke**, Johannisbrotkernmehl, Flohsamenschalen und **Xanthan** (alternativ 250 g Mehlmischung hell + 1 TL Guarkernmehl) mit dem **Backpulver** vermischen und über die Eiermasse sieben, mit dem Mixer einarbeiten.

- 3 Zum Schluß die **Bananen** schälen und mit einer Gabel zerdrücken, zum **Teig** geben und unterrühren.

- 4 Eine Kastenform (25 cm) mit Margarine einfetten und den **Teig** hineingeben, glatt streichen.

- 5 Im Ofen ca. **60 Minuten** bei 160 Grad backen. Nach einer Stunde eine Garprobe machen, evtl. noch **15 Minuten** Backzeit zugeben.

- 6 Variation:

- 7 In den rohen **Teig** eine Handvoll **Rosinen** geben. Das Bananenbrot kann auch warm gegessen werden. Es schmeckt besonders gut mit Vanilleeis, Vanillesoße oder **Sahne**.



➤ ZUTATEN ➤

für 1 Portionen

100 g Butter/Margarine

200 g Zucker

3 Eier

1 TL Salz

100 g Reismehl

75 g Tapiokastärke

75 g Maisstärke

1 TL Johannisbrotkernmehl /
Guarkernmehl

½ TL gem. Flohsamenschalen

½ TL Xanthan

2 TL Backpulver

3 mittelgroße reife
Bananen