

Neulich im
Obstkorb

Hey, was machst
Du noch da?
Bin nimma gut genug.
Und jetzt?...

444.000 Kilogramm Lebensmittel

jährlich im Reuttener Restmüll*

Unternehmen WIR etwas dagegen

Bewusst einkaufen, richtig lagern, Reste verwerten,
haltbar machen, im Restaurant einpacken lassen,
auf die eigenen Sinne verlassen,
kreativ sein...



Saftiges Bananenbrot

Zutaten

3 reife Bananen (bereits überreif)

80 ml neutrales Öl

110 g brauner Zucker

2 Eier

200 g Mehl

3 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Prise Salz

gehackte Nüsse

etwas Butter für die Form

Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Kastenform gut einfetten. Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Öl mit braunem Zucker und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Nüsse, Salz und Zimt vermischen, mit der Öl-Eiermasse verrühren. Bananenpüree einrühren. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Backrohr etwa 55 Minuten backen.

