

WAZ-REZEPT

Banana-Bread

Bananen, Zimt und Vanille-Extrakt zusammen pürieren. Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und Salz zusammen schaumig rühren.

Bananenmasse mit der Butter-Zuckermasse zusammenmengen und Mehl, Backpulver und die Walnüsse darunterziehen.

Die Masse in eine gut gefettete Cake-Form von 24 cm Länge füllen und bei 175 °C ca. 60 Minuten backen.

Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



Vor- und
Zubereitung:
ca. 30 Minuten

3 reife Bananen
½ EL Zimt
1 ½ TL Vanille-Extrakt

100 g weiche Butter
120 g brauner Zucker
3 Eier
abgeriebene Schale
einer Zitrone
1 Prise Salz

180 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
150 g Walnüsse
grob gehackt

TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 · 4312 Magden



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Beilage.

Grün
macht
glücklich!



Entdecken Sie die neuesten Trends
rund um Garten, Balkon & Terrasse!

Große Trendshow
Sa. 23. März **Bis 18 Uhr
geöffnet!**

Grillvorführungen



Happy Hour
von 10-12 Uhr
1 Glas Sekt gratis

Kulinarische Highlights



www.blumenschmitt.de
79539 Lörrach
Brombacherstr. 50



www.blumensteul.de
79618 Rheinfelden
Müssmattstr. 85