



Seifried
BIOHOF

Veganes Bananenbrot



ZUTATEN

- 3 sehr reife Bananen
- 100g Zucker
- 4EL Pflanzenöl
- 4EL Pflanzenmilch
- 70g Bio Haferflocken**
- 170g Vollkornmehl
- 2EL gehackte Walnüsse
- 1 ½TL Backpulver
- 1TL Zimt
- 25g Schokodrops
- 60g Bio Erdnussbutter**

ZUBEREITUNG

2 Bananen mit der Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten (Zucker, Öl, Milch, Mehl, Walnüsse, Backpulver, Zimt) in einer Schüssel gut vermengen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Danach die Erdnussbutter auf dem Teig verteilen und mit der Rückseite eines Löffels mit kreisenden Bewegungen im Teig verteilen. So entstehen Erdnussbutter-Swirls die das Bananenbrot noch saftiger machen. Die übrige Banane längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben gemeinsam mit den Schokodrops auf den Teig legen. Das Bananenbrot bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) etwa 30-40 min backen und in der Form auskühlen lassen.

Rezept von www.neuland.bio