

Veganes Bananenbrot

Von Carla Leona Metzger

Hallo, vielleicht erinnert Ihr Euch an mich, ich bin Carla und habe bis April 2020 in der KBS Friedenau Praktikum gemacht. Leider sind viele meiner schönen Ideen der Coronakrise zum Opfer gefallen. Und darum möchte ich dieses vegane Bananenbrot mit Euch teilen. Ich habe es am Wochenende gebacken und es ist so lecker, dass ich Euch unbedingt empfehlen möchte es nachzubacken. Es ist nicht schwer.

Zutaten

275g Dinkelmehl
400g Bananen
1 Banane für die Deko
100g Pekannüsse
90g Kokosöl
60 g Datteln
9g Backpulver
1/2 TL Zimt
1TL Vanilleextrakt



Ablauf

Den Backofen auf 170 grad vorheizen, dann

- die Bananen pürieren
- Datteln kleinschneiden
- Pekannüsse zerhacken und einen kleinen Teil für die Deko abtrennen
- Kokosöl erhitzen sodass es flüssig wird
- alle Zutaten zu einem Teig vermengen
- Kuchenform mit Kokosöl fetten und Teig hineingeben
- Banane zerschneiden und Teig garnieren
- restliche Pekannüsse darüberstreuen



Für 50 Minuten backen und Guten Appetit!