Veganes Bananenbrot (ohne Nüsse) von Janine Truschner

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/veganes-simples-bananenbrot-mit-walnuessen-und-schokolade

300 kg Dinkelmehl	
1.0 Prise Salz	
* 1.3 g Zimt	
10 g Backpulver	Allle Trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen.
2.0 Stück Bananen (Stk)	Die zwei reifen Bananen in einer separaten Schüssel mit einer Gabel vermantschen.
250 g Apfelmus	
135 Liter Hafermilch	(oder andere pflanzliche Milch) Das Apfelmus und die Milch mit dem Bananenmus vermischen. Die vermengten feuchten Zutaten portienenweise zu den trockenen geben und verrühren.
75 g Schwarze Schokolade	Klein hacken und unter die fertige Masse Rühren. Den fertigen Teig in eine eingefettete Kastenform füllen und bei 180° Umluft für 60min in der Mitte des vorgeheizten backofens backen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*