

Veganes Bananenbrot (ohne Nüsse) von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

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

250 g Dinkelmehl	
1.0 Prise Salz	
* 0.65 g Zimt	
100 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
2.0 TL Backpulver	Alle Trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen.
3.0 Stück Bananen (Stk)	Die zwei reifen Bananen in einer separaten Schüssel mit einer Gabel vermatschen. (1 Banane halbieren und zum Schluss auf Teig legen-wegen schön)
250 g Apfelmus	
1.5 Liter Hafermilch	(oder andere pflanzliche Milch) Das Apfelmus und die Milch mit dem Bananenmus vermischen. Die vermengten feuchten Zutaten portieneweise 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