

Bananenbrot (vegan)

Aus dem Zauberkasten

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 60 Min

So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dinkelkörner in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 10 mahlen.

Bananen, Ahornsirup, Kokosöl, Haferflocken, Kokosmilch, Walnüsse, Backpulver, Zimt und Schokodrops zugeben und 1 Min/Stufe 4 vermischen.

Teig in die Kastenform füllen, Banane längs halbieren, auf den Teig geben und mit gehackten Walnüssen und Schokodrops auf dem Teig verteilen. Bananenbrot 60 Min im vorgeheizten Backofen backen, abkühlen lassen und servieren.



ZUTATEN:

- 250 g Dinkelkörner
- 3 reife Bananen
- 150 g Ahornsirup
- 100 g Kokosöl
- 100 g zarte Haferflocken
- 120 g Kokosmilch
- 80 g Walnüsse
- 1 Pck Backpulver
- 1 TL Zimt
- 80 g Schokodrops

- 1 Banane
- 30 g gehackte Walnüsse
- 30 g Schokodrops

Gutes Gelingen, Deine Melli