

Manner Bananenbrot

Kuchen & Gebäck

Früchte

Kuchen

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Manner Vollkorn Schnitten und die Manner Chocolate hacken und beiseitestellen. Vier Bananen in der Küchenmaschine zu einem Brei mixen, Pflanzenmilch und Öl dazugeben.

Anschließend Mehl, Nüsse, Backpulver und Zimt unterrühren.

Zum Schluss die gehackten Manner Vollkorn Schnitten und die Manner Chocolate unter die Masse heben.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und mit der Masse befüllen. Mit einer halbierten Banane dekorieren und mit Manner Vollkorn Schnitten und Manner Chocolate bestreuen.

Das Bananenbrot bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Reife Bananen eignen sich für das Bananen-brot besonders gut, da sie dem Kuchen einen intensiveren Geschmack verleihen.



ZUTATEN

5 Bananen

80g Öl

200g Dinkelmehl

50g gemahlene
Haselnüsse

10g Backpulver

125ml Mandelmilch