Veganes Bananenbrot einfach & so saftig

Zutaten für 12 Scheiben

- 3 Bananen (sehr reif, gern schon braun)
- 40 ml Ahornsirup
- 60 ml Öl (neutral, z.B. Sonnenblumenöl oder Kokosöl)
- 250 g Dinkelmehl
- 50 g Haferflocken (blütenzart)
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- Salz
- 120 ml Hafermilch

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Fette eine Kastenform (25 cm) und stäube sie mit Mehl aus. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

2. Schäle die Bananen, schneide sie in Scheiben und zerdrücke sie in einer Rührschüssel mit einer Gabel richtig schön fein, sodass eine Art Brei entsteht. Rühre Ahornsirup und Öl mit den Schneebesen des Rührgeräts unter.

3. Mische in einer separaten Schüssel Mehl, Haferlocken, Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz. Rühre den Mehl-Mix abwechselnd mit Haferdrink locker unter die Bananenmasse.

4. Fülle den Teig in die Form und streiche ihn glatt. Backe das Bananenbrot für 40-45 Minuten im heißen Ofen. Mache die Stäbchenprobe, um zu schauen, ob der Teig fertig ist.

5. Lasse das Bananenbrot auf einem Kuchengitter auskühlen. Stürze das Brot aus der Form und lasse dir das Bananenbrot schmecken.

Jenny’s Tipp:
Das vegane Bananenbrot bleibt luftdicht verpackt 2-3 Tage im Kühlschrank frisch. Du kannst es auch scheibenweise einfrieren und nach Bedarf im Ofen sanft wieder aufbacken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.