

Veganes Bananenbrot

1 Kastenform (30 cm Länge)

ZUTATEN

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl Type 630

3 TL Weinstein-Backpulver

1 Prise Salz

½ TL Zimt

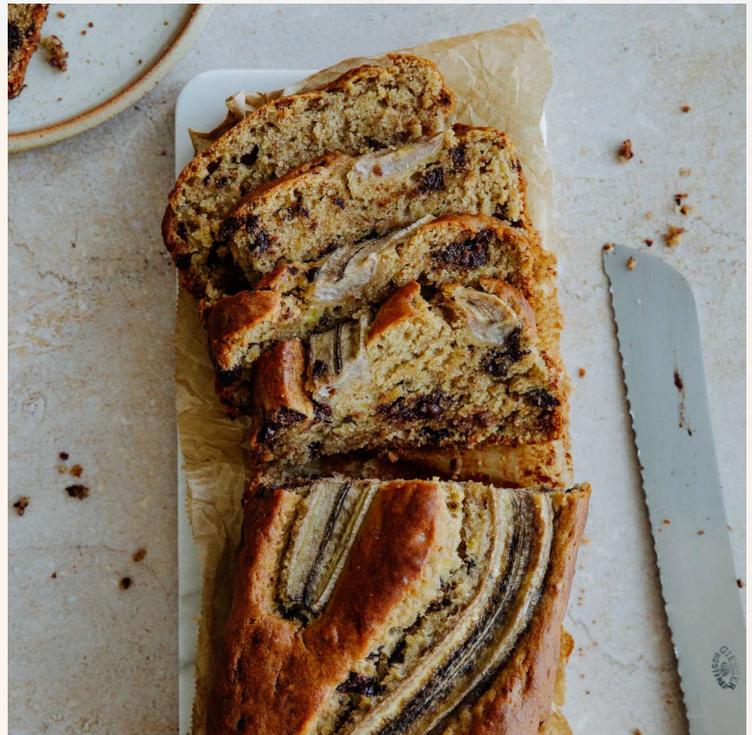
280-300 g Bananenpüree
(von ca. 4 kleinen, überreifen
Bananen), plus 1 Banane zum
Belegen

120 g Rapsöl

100 g Zucker

ca. 70 g Sojadrink

100 g Zartbitterschokolade,
grob gehackt



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform einölen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel vermengen. Bananen mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Öl, Zucker und Sojadrink glattrühren.

Die trockenen zu den flüssigen Zutaten geben und kurz vermengen. Schokolade unterheben. Teig in die Form füllen, glattstreichen und mit Bananenhälften belegen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.