

Bananenbrot

Man braucht für eine Kastenform:

- 4 sehr reife Bananen (etwa 400 g)
- 80 g geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 80 g Zucker
- 250 g Mehl (type 405)
- 10 g Backpulver
- Etwas Zimt
- Wer mag: Das Mark einer Vanilleschote
- 100 g vegane Schokolade (ich nahm Vivani Dunkle Nougat)
- Ich nahm außerdem noch ein paar Tropfen Stevia-Drops mit Vanillegeschmack

Zubereitung:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft (185 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Bananen mit dem Sonnenblumenöl und den Zucker zerdrücken. Ich nahm einen Kartoffelstampfer, hat prima geklappt.

Nun gibt man das Mehl, das Backpulver und den Zimt hinzu. Den Teig nur kurz umrühren. Ich nahm wieder den Kartoffelstampfer und habe die letzten Reste mit einem Teigscharber vermischt. Wer mag kann auch das Mark einer Vanilleschote in den Teig geben. Es ist auch möglich etwas vom Zucker durch Vanillezucker zu ersetzen.

Die Schokolade hacken und ganz zum Schluss unter den Teig heben.

Die Kastenform einfetten und den Teig in die Form geben.

Das Bananenbrot muss nun für etwa 50 Minuten backen. Ich habe den Kuchen nach etwa 40 Minuten mit Alufolie abgedeckt, da er sonst zu dunkel geworden wäre.