

Veganes Bananenbrot

Veganes Bananenbrot mit vollreifen Bananen und feiner Vanillenote gelingt einfach mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

3 Stk.	Bananen (reife)
100 ml	neutrales Pflanzenöl
100 ml	Sojamilch (Vanille)
1 TL	Vanilleextrakt
225 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Zucker (oder brauner Zucker)
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Um **veganes Bananenbrot** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 25 cm Kastenform einfetten oder mit Backpapier belegen.
2. Die reifen Bananen mit neutralem Öl, Vanille-Sojamilch und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel fein zerstampfen. Jetzt das Dinkelmehl, Backpulver, Zucker, Salz und Speisestärke zugeben und gut verrühren. Den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Ofen zirka 60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

Tipp

Das vegane Bananenbrot kann man auch mit normales Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl

zubereiten.