

Veganes Bananenbrot

Zutaten für ein Bananenbrot:

3	Bananen
100ml	Öl
100ml	pflanzliche Milch
1 TL	Vanillezucker
200g	Mehl
150g	Zucker
2TL	Backpulver
eine Prise	Salz
1 EL	Speisestärke

Zubereitung:

Zu erst muss der Ofen vorgeheizt werden (180°C Ober-Unterhitze).

Danach gebt ihr die Bananen (zermatscht), Öl und die pflanzliche Milch in eine Schüssel und verrührt alles. Sobald das getan ist, gebt Ihr Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Speisestärke hinzu und verrührt alles ordentlich.

Den Teig gebt Ihr dann in eine, mit Margarine eingefettet Brotbackform und lasst es für 60 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Tipp: schmeckt super mit Nuss-Nougat- oder Schokoladenaufstrich:).