

## Veganes Bananenbrot

1 Kastenform (16 Scheiben)	
3	reife Bananen
90 ml.	neutrales Öl (z.B. Kokosöl)
100 ml.	Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)
1 Pk..	Vanillezucker
50 gr.	gemahlene Mandeln
190 gr.	Dinkel-Vollkornmehl
1 Essl.	Stärke
1 Tl	Natron (Weinstein-Backpulver)
Nach Belieben Zimt	

Backofen auf 170 ° C Umluft vorheizen. Kastenform mit Backpapier belegen.

Bananen schälen und grob zerkleinern. Zusammen mit Öl, Pflanzendrink und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verquirlen. Trockene Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Rührteig verarbeiten.

Teig in eine gefettete und leicht bemehlte Kastenform geben. Etwa 35 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen, eventuell den Ofen schon ausschalten.

Nach dem Herausnehmen den Kuchen mit einem Messer an den Seiten ringsum von der Form lösen. Erst nach dem Erkalten aus der Form lösen.

Variante:

Vor dem Backen 30 gr. gehackte Zartbitterschokolade (70gr. Kakaoanteil ) unter den Teig rühren.