

# ZUKUNFTS-REZEPT

## BANANENBROT (VEGAN)

### Zutaten

- 3 superreife Bananen
- 1 superreife Banane für Deko
- 100 ml Pflanzendrink
- 80 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 310 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zimt



### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen
2. Drei Bananen in einer Schüssel mit einer Gabel zu Mus verarbeiten.
3. In einer extra Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt und Salz mit einem Handrührgerät (Knethaken) trocken verrühren.
4. Nun in die Schüssel zum Bananenmus den Pflanzendrink, Öl und Zucker gut mit einem Handrührgerät (Knethaken) verrühren.
5. Mehlmischung nun in die Bananenmischung geben und so lange rühren mit den Knethaken, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Teig nun in die ausgelegte Backform füllen, glattstreichen.
7. Die Deko-Banane nun der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und etwas hinein drücken.
8. Bananenbrot im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe!
9. Auskühlen lassen und aus der Form Befreien.