

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen:

Stellen Sie den Ofen auf 180°C vor, um ihn für das Backen vorzubereiten.

2. Bananen zerkleinern:

Zerdrücken Sie die Bananen gründlich, bis sie eine gleichmässige Konsistenz haben.

3. Mischen Sie das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel, um sie gründlich zu kombinieren.

4. In einer separaten Schüssel vermengen Sie die zerdrückten Bananen mit dem Sonnenblumenöl, dem Zucker, der Milch und dem Vanilleextrakt, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Fügen Sie nach Wunsch fein gehackte vegane Schokolade hinzu, um dem Teig eine zusätzliche Leckerei zu verleihen.

5. Giessen Sie die Bananenmischung in eine gefettete Backform und stellen Sie sicher, dass der Teig gleichmässig verteilt ist.

6. Backen Sie das Bananenbrot für etwa 45 Minuten oder bis es goldbraun und durchgebacken ist.

7. Nehmen Sie das Bananenbrot aus dem Ofen und lassen Sie es in der Form für einige Minuten abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

8. Schneiden Sie das Bananenbrot in Scheiben und servieren Sie es warm oder kalt. Es schmeckt besonders gut mit einer Tasse Tee oder Kaffee.

Geniessen Sie Ihr frisch gebackenes Bananenbrot!



BANANABREAD (CAKE)

ZUTATEN

350g Bananen

225g Weizenmehl

5g Backpulver

100g Sonnenblumenöl

150g Zucker

65g Sojamilch

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

160g vegane Schokolade

VEGAN