



Nachspeise

Softiges Bananenbrot

Zutaten

Für 1 Kastenform
(ca. 15 Stk.):

4 sehr reife Bananen

3 Eier

1 TL Vanillepulver

1 TL Zimt

2 EL Kokosöl

200 g gemahlene
Mandeln

1 TL Weinstein
Backpulver

Zubereitung

- Backrohr auf 180° vorheizen.
- Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Bananen, Eier, Vanille, Zimt und Kokosöl in einer Schüssel gut vermischen.
- Gemahlene Mandeln und Backpulver untermischen.
- Teig in eine Kastenform geben und für ca. 60 Min. ins vorgeheizte Backrohr geben.
- Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipps/Facts

Das Bananenbrot („Banana-Bread“) hat seinen Ursprung in den USA, ist aber auch in Australien und Neuseeland sehr beliebt.

Beim Bananenbrot handelt es sich eigentlich nicht um ein richtiges Brot, sondern um einen Kuchen. Es eignet sich also perfekt als gesunde Alternative für bspw. den Sonntagskuchen.

Das Bananenbrot wird richtig saftig, wenn es über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt wird.