

Das beste vegane zuckerfreie Bananenbrot

Das beste vegane zuckerfreie Bananenbrot, das ich kenne. Hast du Lust auf was Süßes? Du möchtest gerade auf Zucker verzichten? Dann ist das genau das richtige Rezept für Dich. Du kannst diesen köstlichen und gesunden Kuchen in wenigen Schritten genießen. Probiere es unbedingt aus!

4 PORTIONEN • DAUER < 60 min • SCHWIERIGKEITSGRAD easy • vegan & zuckerfrei • clean Eating

ZUTATEN

- 100 g Haferflocken
- 100 g Weizenvollkornmehl oder ein Mehl deiner Wahl
- 3 Bananen
- 50 g Pistazien Mus
- 1 Handvoll Pekannüsse
- 1 TL Backpulver

ZUBEHÖR

- 1 Bogen Backpapier
- 1 Kastenkuchen Form

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Haferflocken, Mehl, Pistazien Mus, Pekannüsse und Packpulver mit 2 Bananen mixen.
3. Backpapier kurz in Wasser einweichen, auswringen und in die Kuchenkasten Form legen.
4. Teig in die Form füllen, glattstreichen und eine Banane der Länge aufschneiden und auf den Kuchen legen.
5. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 50 backen, dann herausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

▷ Du kannst den Kuchen warm mit Vanille Eis mit einem Granola-Topping genießen oder der mit Nussnugat Crème oder kalt oder ...