



© Jenny Gleich

Deutsches Rotes Kreuz +



Jennys veganes Bananenbrot

Unsere Jugendrotkreuzlerin Jenny ist begeisterte Bananenbrot-Bäckerin.

Dieser Leidenschaft geht sie auch gerne mal live in der ein oder anderen Online-Gruppenstunde des JRK Boxberg nach, was dann dazu führt, dass das Bananenbrot „ausversehen“ vegan wird.

Ihr Geheim-Rezept teilt Jenny sehr gerne mit uns.

Du hast es ausprobiert?

Wir freuen uns über ein Foto Deines Bananenbrottes in einer E-Mail an kjl@drk-tbb.de! ;-)

Zutaten

- ✓ 3 reife Bananen
- ✓ 80ml Sonnenblumenöl
- ✓ 200g Mehl
- ✓ 110g brauner Zucker
- ✓ 3 TL Backpulver
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1 Prise Zimt
- ✓ 1 Pk. Vanillinzucker

Optional: 50g (vegane) Zartbitterschokolade

So geht's

Zerdrücke die Bananen mit einer Gabel, rasple die Schokolade.

Vermische anschließend alle Zutaten und gib den Teig in eine Kastenform.

Teig bei 180° Umluft circa 50 bis 60 Min. backen.

Bon appetit! :-)