



Veganes Bananenbrot mit Pekannüssen und Schokostückchen



Dieses vegane Bananenbrot mit Pekannüssen und Schokostückchen ist super-saftig und ein echter Hingucker!

Vorbereitungszeit 15 Min. **Zubereitungszeit** 40 Min. **Arbeitszeit** 55 Min. **Portionen** 1 Brot

Zutaten

- 2 EL Leinsamen (gemahlen)
- 100 g zarte Haferflocken (im Mixer zermahlen)
- 20 g zarte Haferflocken
- 2 reife Bananen (mittelgroß)
- 100 g Dinkelmehl (Type 630)
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanilleextrakt (alternativ Vanillezucker)
- 1 TL Zimt
- 50 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 TL Zitronensaft
- 4 EL Ahornsirup*
- 70 ml Pflanzenmilch
- 2 Handvoll Pekannüsse
- 3 EL Schokodrops*
- Öl zum Einpinseln der Backform

Zum Garnieren

- 1 Banane

Anleitungen

1. Leinsamen mit der dreifachen Menge Wasser in ein Glas geben, mit einer Gabel verquirlen und für ein paar Minuten stehen lassen. Die größere Menge Haferflocken in einen kleinen Mixer geben und zu einem "Mehl" verarbeiten (es muss nicht staubfein sein). Bananen in Stücke brechen und mit einer Gabel oder einem Löffel vermatschen.
2. Alle trockenen Zutaten (Mehl, gemahlene Haferflocken, ganze Haferflocken Backpulver, Natron, Salz, Vanille und Zimt) in eine Schüssel geben und mit einem Löffel vermengen.
3. Die feuchten Zutaten (Öl, Zitronensaft, Pflanzenmilch, Leinsamen, Ahornsirup und Bananen) ebenfalls miteinander vermengen und anschließend zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Teigspatel gut vermischen, so dass keine Mehlklümpchen mehr übrig bleiben.
4. Pekannüsse grob zerbrechen und zusammen mit den Schokodrops unter den Teig heben.
5. Eine Kastenform* mit Öl einpinseln und den Teig hineingeben. Die Banane zum Garnieren halbieren und leicht in den Teig hineindrücken.
6. Das Bananenbrot bei 180°C Umluft für ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend zuerst etwas abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.