

LEON'S BANANENBROT

75g MARGARINE | 70g AHORNSIRUP | 2 BIOEIER | PEKANNÜSSE
3 BANANEN | SALZ | 1 TL BACKPULVER | 100g GLUTENFREIES MEHL
100g GLUTENFREIE HAFERFLOCKEN | 5 EL PFLANZLICHE MILCH

Beschreibung

- Gib die Margarine und den Ahornsirup in eine Rührschüssel und verrühre beides zu einer Teigmasse. Nach und nach fügst du die Eier dazu.
- Vermische das Mehl mit den Haferflocken, dem Backpulver und einer Prise Salz und rühre es unter deinen Teig.
- Zerdrücke 2 Bananen und zerkleinere die Pekannüsse. Dann gibst du beides mit der Milch in die Rührschüssel.
- Vermische den Teig noch einmal gut und fülle alles in eine Kastenform.
- Schiebe die Kastenform bei 175 Grad in den Ofen.
- Nach 20 Minuten solltest du das Brot abdecken, sodass es nicht anbrennt. Wenn insgesamt 45 Minuten vorbei sind, ist dein Bananenbrot fertig!

BEWERTE DAS REZEPT:

