

Glutenfreies Walnuss-Bananenbrot

»Mein absolutes To-Go-Backrezept. Geht schnell, wird super saftig und ich freue mich tagelang über diesen tollen Snack.«

– Vroni vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- 3 reife Bananen
- 80ml neutrales Öl
(z.B. Sonnenblumenöl)
- 110g brauner Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 200g Weizenmehl
(Type 405) oder glutenfreies
Mehl zum Backen
- 3TL Backpulver
- 1Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1Prise Zimt
- etwas Butter für die Form

Zubereitung:

Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen. Öl mit braunem Zucker und Eier verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanilleschote vermischen und mit der Öl-Eiermasse verrühren. Bananen-Püree und (Gehackte) Walnüsse einrühren. Teig in die eingefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 55 Minuten backen. Das Bananenbrot nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.



180 °C



55 Minuten

Tipp

Für mehr glutenfreie (und leckere!) Inspirationen besuche unsere Themeninsel ZERO in Halle 27.