Bananenbrot (vegan) von lilifee

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/16112/bananenbrot

120 g Margarine	weich
200 g Rohrzucker	
2 Stück Vanilleschote	
4.0 Stück Bananen (Stk)	
1.5 dl Hafermilch	
200 g Mehl	
50 g Mandeln (gerieben)	
* 3 g Backpulver	
* 2.5 g Salz	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Bananenmasse: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Vanille beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Bananen und Milch darunterrühren.

Teig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, unter die Bananenmasse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, Bananen darauflegen.

Backen: Ca. 55 Min. in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Bananenbrot aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Optional = Schockoladensplitter in Teigmasse rühren - mega fein auso