



# Bananenbrot (vegan) von lilifee

Mengen für 30 Personen

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

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 360 g Margarine          | weich |
| 600 g Rohrzucker         |       |
| 3.0 Paare Vanilleschote  |       |
| 12 Stück Bananen (Stk)   |       |
| 4.5 dl Hafermilch        |       |
| 600 g Mehl               |       |
| 150 g Mandeln (gerieben) |       |
| 3.0 TL Backpulver        |       |
| 1.5 TL Salz              |       |

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

**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 = Schokoladensplitter in Teigmasse rühren - mega fein auso