



Veganes Bananenbrot (ohne Nüsse) von Lea Beutter

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/veganes-simples-bananenbrot-mit-walnuessen-und-schokolade>

1200 kg Dinkelmehl	
4.0 Prise Salz	
4.0 TL Zimt	
40 g Backpulver	Alle Trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen.
8.0 Stück Bananen (Stk)	Die zwei reifen Bananen in einer separaten Schüssel mit einer Gabel vermantschen.
1.0 kg Apfelmus	
54 Liter Hafermilch	(oder andere pflanzliche Milch) Das Apfelmus und die Milch mit dem Bananenmus vermischen. Die vermengten feuchten Zutaten portionenweise zu den trockenen geben und verrühren.
300 g Schwarze Schokolade	Klein hacken und unter die fertige Masse Rühren. Den fertigen Teig in eine eingefettete Kastenform füllen und bei 180° Umluft für 60min in der Mitte des vorgeheizten backofens backen.