

Glutenfreies Bananenbrot



Zutaten

- 3 sehr reife Bananen
- 50 g getrocknete Datteln
- 100 ml pflanzliche Milch
- 120 g Zwicky Mehlmischung glutenfrei
- 120 g Zwicky Hafer Müesli glutenfrei
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz, Kurkuma und Zimt

15 Minuten aktiv
Gesamt 45 Minuten

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Bananen mit Datteln und Milch zu einer cremigen Masse pürieren.
3. Mehl, Hafer Müesli und Vanille hinzufügen und mischen.
4. Backpulver, Salz, Pfeffer, Kurkuma und Zimt hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren.
5. Den Teig in eine gefettete Kuchenform geben (oder Backpapier verwenden).
6. 30 Minuten im Ofen backen. Ofen ausschalten und nochmals 15 Minuten im Ofen stehen lassen.

Zwicky wünscht en Guete!