

Glutenfreies Banananbrot mit Schokostückchen, ohne Zucker von Schüsselglück

○ Leicht

Zutaten für Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 55 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

4	reife Bananen
4	Eier (Größe M)
4 EL	Bio-Kokosöl
2 EL	Bio Kokosmus
1 - 2 EL	Cashewmus
80 g	Bio-Kokosmehl
2 TL	Weinstein-Backpulver
1 Prise	Vanille
1 Msp.	Salz
100 g	gehackte dunkle Schokolade

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Kastenform mit etwas Kokosöl einfetten und zur Seite stellen.
- 3 Die Bananen, die Eier, das Kokos- und Cashewmus in den Mixer geben und 1 Minute glatt mixen.
- 4 Das Kokosmehl, das Backpulver, eine Prise Vanille und eine Msp. Salz zum Teig geben. Nochmals für 30 Sekunden vermischen und gegebenenfalls mit einem Spatel nachhelfen. Es sollten keine Klümpchen mehr im Teig sein.
- 5 Die gehackte Schokolade unter den Teig heben.
- 6 Den Bananenbrot-Teig in die gefettete Kuchen-Kastenform geben und auf mittlerer Schiene ca. 50 – 60 Minuten backen.

**Tipp:**

Als Alternative zur Schokolade können auch ganz klassisch 1 TL Zimt und 100 g gehackte Walnüsse mit in den Teig gegeben werden. Karamellisierte Walnüsse sehen sehr schön als Topping für das Bananenbrot aus.