Nah&Frisch

www.manner.com Professional

# Manner Bananenbrot

Kuchen & Gebäck Früchte Kuchen Süße Gerichte

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Manner Vollkorn Schnitten und die Manner Chocolade hacken und beiseitestellen. Vier Bananen in der Küchenmaschine zu einem Brei mixen, Pflanzenmilch und Öl dazugeben.
Anschließend Mehl, Nüsse, Backpulver und Zimt unterrühren.
Zum Schluss die gehackten Manner Vollkorn Schnitten und die Manner Chocolade unter die Masse heben.
Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und mit der Masse befüllen. Mit einer halbierten Banane dekorieren und mit Manner Vollkorn Schnitten und Manner Chocolade bestreuen.
Das Bananenbrot bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.
Tipp: Reife Bananen eignen sich für das Bananen-brot besonders gut, da sie dem Kuchen einen intensiveren Geschmack verleihen.

## ZUTATEN

- 5 Bananen
- 80g Öl
- 200g Dinkelmehl
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 10g Backpulver
- 125ml Mandelmilch