## Leckeres Bananenbrot (vegan)



## Zutaten (für eine Kastenform):

- 5 sehr reife Bananen
- 80ml neutrales Öl ( ich habe Sonnenblumenöl verwendet)
- 80g Rohrohrzucker
- 250g Dinkelmehl
- 2 TI Backpulver
- 1 TI Zimt
- 100g vegane Zartbitterschokolade
- ( ich habe noch eine Hand voll zerhackte Walnüsse mit rein geworfen)

## Zubereitung:

- Vier Bananen schälen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerquetschen.
- Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Dann zu den Bananen geben.
  Auch Öl, Rohrohrzucker und Zimt hinzufügen. Alles gut miteinander vermischen.
- Die Zartbitterschokolade kleinhacken, dann unter den Teig rühren. (plus ggf. die zerhackten Walnüsse)
- Die Kastenform mit Öl einfetten, dann den Teig gleichmäßig in der Form verteilen.
- Die fünfte Banane schälen, längs aufschneiden und auf den Teig legen (siehe Bild)
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 50 Minuten backen.
- Aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen, dann aus der Form stürzen.
- Fertig und lasst es Euch schmecken!!!