

# Bananenbrot mit Haferflocken

(Zutaten ausreichend für 1 Kastenform bzw. 6 Portionen)



## Zutaten:

250 g Bio Haferflocken  
6 reife Bio Bananen (720 g)  
2 EL Bio Kokosöl (40 g)  
80 g Bio Datteln, eingeweicht  
2 EL Pfeilwurzelsstärke (30 g)  
1 TL Bio Vanillepulver  
1 TL Bio Weinstein-Backpulver  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Haferflocken in einem Mixer zu feinem Mehl verarbeiten. Die Bananen mit einer Gabel oder ebenfalls im Mixer zu Mus pürieren. Anschließend alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Eine Kastenform mit etwas Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen und ca. 40 Minuten backen.

*Tipp! Da das Brot noch warm am aromatischsten schmeckt kannst Du es auch noch in den Folgetagen die einzelnen Scheiben im Toaster kurz aufwärmen!*

**Gesamt: 2282 kcal / 368 g KH / 43,6 g EW / 61 g F**

**Portion: 380 kcal / 61,3 g KH / 7,3 g EW / 10 g F**