

Bananenbrot PROTEINKICK

ZUTATEN:

60g Butter
330g Bananen
2 Eier
100g Milch/Pflanzendrink
1 Vanilleschote
170g Dinkel-Vollkornmehl
50g Mandelmehl
30g Eiweißpulver
2 TL Backpulver
1TL Zimt
½ TL Kardamom
½ TL Curcuma
50g Schokodrops (optional)

Bananenbrot PROTEINKICK

ZUBEREITUNG:

1. Backofen 180° vorheizen, Kastenform (ca. 25x11) bei Bedarf fetten
2. Bananen zerdrücken. Eier, Milch, Butter und Mark der Vanilleschote zugeben, verühren
3. Mehl, Mandelmehl, Proteinpulver und Gewürze zugeben, mit Mixer vermischen
4. zum Schluss die Schokodrops unterrühren
5. in Kastenform füllen, 30 min backen bei 180°, dann mit Backpapier/ Alufolie abdecken und ca 20-25 Min weiterbacken
6. ca. 30 Min abkühlen lassen, schmeckt auch lauwarm sehr lecker :-)