

## Melitta® BellaCrema® Selection des Jahres – Feines Bananenbrot

*Zutaten für eine 28 cm Kastenform*

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 70 g feiner Rohrohrzucker
- 3 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Meersalz
- 4 reife Bananen
- 100 ml Mandeldrink
- 80 ml Kokosöl
- 1 TL Apfelessig
- 

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

3 Bananen mit einer Gabel zu Mus zerdrücken, Kokosöl bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen. Bananenmus mit dem nun flüssigen Öl, Mandeldrink und Apfelessig glattrühren.

Flüssige und trockene Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und glattstreichen.

Übrige Banane der Länge nach halbieren, auf den Teig legen und leicht andrücken. Bananenbrot auf mittlerer Schiene 50 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

