

Karottenkuchen-Bananen-Brot 🥕🍌

Rezept gleich in den Kommiss 🗨️👉🗨️



Karottenkuchen-Bananenbrot

Description

Karottenkuchen-Bananen-Brot 🥕🍌

Rezept gleich in den Kommiss 🗨️👉🗨️



- 2 Tassen Weiß-, Dinkel- oder Hafermehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 3/4 TL Backpulver
- 3/4 TL Salz
- optional 1/8 TL Muskat
- 1 1/2 Tasse pürierte, überreife Banane
- 1/2 Tasse fein zerkleinerte Möhre
- 1/2 Tasse reiner Ahornsirup, Honig oder Agave
- 1/4 Tasse Milch nach Wahl
- 1/4 Tasse Öl ODER zusätzliche Milch nach Wahl
- 2 TL reiner Vanilleextrakt

Backofen auf 170 ° C vorheizen

Eine 22 × 13 cm große Pfanne einfetten oder mit Pergament auslegen.

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Falls gewünscht, können Sie eine halbe Tasse zerkleinerte Walnüsse und / oder eine Handvoll Kokosraspeln hinzufügen.

default watermark

geschlossenen Ofen ruhen lassen.
Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt noch nicht fertig sind, schalten Sie den Ofen einfach wieder ein und backen Sie weiter (prüfen Sie alle 5 Minuten, bis ein in der Mitte eingesetzter Zahnstocher größtenteils sauber herauskommt).
Abkühlen lassen.
Über Nacht abdecken und in den Kühlschrank stellen.
Geschmack und Konsistenz sind am zweiten Tag viel besser (und noch besser am dritten Tag, wenn es süßer wird).
Reste können bis zu einem Monat lang in Scheiben geschnitten und eingefroren werden.

Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

Oktober 16, 2024

Author

jeanny

default watermark