

VEGANES ROSINEN-BANANEN-BROT MIT KARAMELL-SOSSE

ZUTATEN

Brot

- 200 ml Haferdrink
- 75 g vegane Butter
- 1 Würfel Hefe oder 2 Tütchen Trockenhefe
- 2 zerdrückte Bananen
- 500 g Weizenmehl
- 70 g Zucker, 1 Prise Zimt
- 6 g Salz, 150 g Sultaninen

Sosse

- 100 g Zucker, 2 EL Wasser 1 Prise Salz
- 50 g vegane Butter
- 150 ml Kokosmilch oder vegane Sahne

... SO GEHT'S

Rosinen-Bananen-Brot

1. das Mehl in eine große Rührschüssel geben.
2. in eine Mulde den Zucker, zerbröselte Hefe und 3 EL vom lauwarmen Haferdrink geben und zu einem Vorteig verrühren.
3. an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
4. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und gründlich durchkneten.
5. ca. 45 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig in eine 30 cm große, gefettete Kastenform füllen und in der Form weitere 40 Minuten gehen lassen.
7. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Karamell-Sauce

1. Zucker langsam erhitzen bis er leicht bräunt und sich verflüssigt.
2. unter ständigem Rühren 2 EL Wasser zufügen.
3. dann Butter und Sahne und eine Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben, bis sich eine cremige Konsistenz einstellt.

Übrigens ersetzt das Rezept mit zwei Bananen die Eier.
So ist es eben auch vegan.



**Entscheidendes zu
Bio-Bananen
finden Sie hier:**

