

# BANANENBROT GLUTENFREI

Für eine Kastenform, ca. 12 Scheiben

## Zutaten

3 Bananen (je reifer, desto süßer)

200 ml neutrales Öl

5 Eier

150 g glutenfreies Mehl aus  
Maisbasis

100 g gemahlene Mandeln/Nüsse

80 g brauner Zucker

2 TL Backpulver

1 TL Zimt/Vanille

## Zubereitung

- 1) Das Mehl mit Nüssen, Zucker, Backpulver, Salz, Vanille (und nach Belieben mit Zimt) mischen.
- 2) Die Bananen schälen und in einer großen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Eier und Öl hinzugeben und alle gut verrühren.
- 3) Die Mehlmischung nach und nach hinzugeben und alles zügig zu einem glatten Teig vermengen.
- 4) Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Form mit etwas Öl einfetten und den Teig in die Form geben.
- 5) Für ca. 50-55 Minuten im Backofen backen. Komplett auskühlen lassen, dann erst aus der Form lösen.
- 6) Das Bananenbrot pur genießen oder mit Kuvertüre und mit gemahlene Nüssen dekorieren.

