

## Nelson Müller | Veganes Bananen-Brot mit Erdbeer-Eis

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 - 4 reife Bananen
- 200 g Mehl
- 120 ml Speiseöl (Raps, Kokos)
- 80 ml Hafer-/Mandelmilch
- 100 g Zucker
- 2 TL Natron
- 1 EL Speisestärke
- 3 EL Erdnussbutter
- 5 EL Puderzucker
- 5 EL Veganer Joghurt (Kokos, Cashew, Soja)
- 200 g Nuss-Mix
- 4 EL Zucker
- 400 g TK-Erdbeeren

### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Bananen-Brot die Bananen kleinschneiden und in einen hohen Becher/Schüssel geben. Speiseöl und Hafermilch langsam dazugeben und alles mit dem Mixstab vermischen.

Mehl, Natron, Zucker und Stärke in einer Schüssel verrühren, zu den Bananen geben und alles mit dem Mixstab gut vermengen. Wenn der Teig zu flüssig ist, mit Mehl verdicken. Eine Kasten- oder Muffinform mit Öl ausstreichen, mehlen, den Teig hineingeben und für 15 - 20 Minuten im Ofen backen. Wenn an einem dünnen Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

Für das Eis TK-Erdbeeren, 3 EL veganen Joghurt und 3 EL Puderzucker mit einem Mixstab in einem Messbecher vermengen und für 15 Minuten ins Gefrierfach geben.

Für die Glasur in einer Pfanne 4 EL Zucker karamellisieren. Nuss-Mix dazu geben, unter ständigem Rühren rösten, auf Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

Erdnussbutter, 2 EL Puderzucker und 2 EL veganen Joghurt in einer Schüssel verrühren. Den fertigen, warmen Kuchen mit der Glasur bestreichen und die karamellisierten Nüsse draufgeben.

Den Kuchen mit einer Kugel Eis servieren.

*Rezept: Nelson Müller*

*Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!*