Cranberry-Bananenbrot ohne Zucker und Mehl

Zutaten

- 4 reife Bananen
- 4 Eier
- 100g Cranberries
- 100g gehackte Mandeln
- 1 Handvoll gehackte Pekanüsse
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zimt
- 100g gemahlene Mandeln
- 2 EL Kokosöl
- Prise Pfeffer
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Sesam

*Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.*

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Eier schaumig schlagen (alternativ in einen Hochleistungsmixer geben und auf höchster Stufe mixen bis sie gut verquirlt und schaumig sind).

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken (oder zu den Eiern in den Hochleistungsmixer geben). Vanille, Pfeffer, Zimt hinzugeben.

Backpulver, Mandeln, Cranberries (bis auf 1/2 Handvoll) und gehackte Nüsse mit einem Löffel unterrühren und den Teig in die Kastenform geben.

Das Bananenbrot mit Sesam und den restlichen Cranberries bestreuen (ihr könnt auch eine fünfte Banane längs halbieren und darauflegen) und für ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH