

# BANANENSCHNITTE

VEGAN



Portionen: normales Backblech

## ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die trockenen Zutaten für den Teig gut vermischen. Ebenso die flüssigen – außer dem Essig.

Beides gut vermischen. Es reicht mit einem Kochlöffel, sollte aber schon wirklich gut verrührt werden.

Das Backblech mit etwas Öl einfetten und mit 1 EL geriebenen Haselnüssen „bemehlen“.

Nun noch den Essig zum Teig dazu geben und nochmals gut vermischen.

Den fertigen Teig auf das Backblech streichen und für 10 Minuten ins heiße Rohr.

In der Zwischenzeit den Vanillepudding machen. Das Pulver mit Zucker mischen und mit etwas Milch anrühren. Die restliche Milch einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Puddingmasse einrühren. Das Ganze nun unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen.

Die Bananen in Scheiben schneiden und auf den ausgekühlten Teig schichten. Darüber den ebenfalls ausgekühlten Pudding streichen.

Nun noch die Schokolade im Wasserbad verflüssigen und auf dem Pudding verteilen.  
FERTIG und MEEEEEEGALECKER 😊

## ZUTATEN:

### Für den Teig:

200g Mehl (ich nehme BIO-Dinkelmehl)

160g Zucker (BIO-Rohrzucker)

2 EL Maisstärke

2 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

250g Mineralwasser

4 EL neutrales Pflanzenöl (raff. BIO-Sonnenblumenöl)

2 TL Apfel- oder Weißweinessig

1 EL Öl zum Einfetten

1 EL geriebene Haselnüsse zum Bemehlen

### Für die Creme:

500ml Hafermilch (oder eine andere BIO-Pflanzenmilch)

2 EL Zucker (BIO-Rohrzucker)

1 Pkg. Vanillepudding

6 Bananen

200g dunkle Kochschokolade

Ich verwende NUR BIO-Produkte 😊

Jacqueline Flasch  
Im Kräutergarten  
Brandstatt 6  
4644 Scharnstein

Simsalabim, deine Lavendula

