3 Vegetarisch

Karotten-Bananenbrot mit Granola

Zubereitungszeit
50 minuten

Portionen
Voor 12 personen

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Bananen zerdrücken und dann Eier, Honig und Milch hinzufügen. Zimt mit Mandelmehl und Backpulver vermengen und zur Bananenmischung hinzufügen. Gut durchmischen und die geriebene Karotte und zwei Drittel der Granola einrühren. Die Backform mit Olivenöl einfetten und die Mischung hineingießen. Mit der restlichen Granola garnieren und ca. 40 Minuten im Ofen backen.

Zutaten

- [ ] 100 g PS. life granola nuts & seeds
- [ ] 250 g Banane
- [ ] 200 g Mandelmehl
- [ ] 100 g geriebene Karotte
- [ ] 2 Eier
- [ ] 100 ml ungesüßte Mandelmilch
- [ ] 1 TL Backpulver
- [ ] 1 EL Honig
- [ ] 2 TL Zimt
- [ ] 1 EL Olivenöl

Nährwerte pro Person

Energie	**202 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**15 g**
Ballaststoffe	**3 g**
Eiweiß	**7 g**