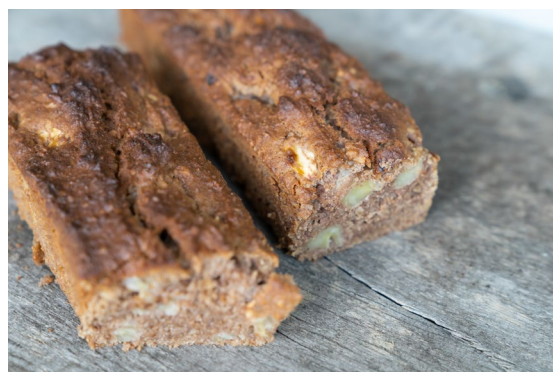


Glutenfreies Bananenbrot

Zutaten für den Teig:

100 g Fandler Haselnussöl
160 g Fandler Haselnussmehl
30 g Tapiokastärke oder Reismehl
150 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver
80 g Walnüsse
3 kleine reife Bananen
100 g Sauerrahm
1 Prise Salz



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Walnüsse in der Küchenmaschine fein reiben und mit Mehl, Tapiokastärke, Backpulver und Salz vermischen.

Öl und Zucker schaumig rühren und die Eier nach und nach hinzugeben. Dann die Mehlmischung unterrühren.

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Sauerrahm in den Teig einrühren und gut vermengen.

Eine kleine Kastenform mit Öl einstreichen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen für etwa 60 Minuten backen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit das Bananenbrot mit Alufolie abdecken und fertigbacken.

TIPP: Statt Haselnussmehl und Haselnussöl können auch Mandelmehl und Mandelöl von Fandler verwendet werden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer
Hans Toberer*