

DIE SÜSSE SUSI ORANGEN-BANANENBROT MIT HEIDELBEEREN

Zutaten:

275 g Dinkelvollkornmehl,
2 TL Backpulver,
50 ml DIE SÜSSE SUSI Orangen zu Saft gepresst,
1 TL Zimt,
1 Prise Salz,
50 g Walnüsse,
40 g Kokosöl,
3 Datteln,
4 Bananen reif,
1 TL Vanilleextrakt,
120 g – 150 g TK Heidelbeeren.

Weitere DIE SÜSSE SUSI Orangen, zur Dekoration oder zum Genießen.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
 - Das Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen.
 - Die Walnüsse grob hacken und zu der Mischung geben.
 - Das geschmolzene Kokosöl unter die Mischung rühren.
 - DIE SÜSSE SUSI Orangen auspressen, den Saft (50 ml) auffangen, die Datteln entsteinen, die Bananen schälen und alles in dem Orangensaft pürieren.
 - Dies zu der Mehlmischung geben, gut vermengen. Die TK Heidelbeeren unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.
 - Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Bevor das Brot aus dem Ofen genommen wird die Stäbchenprobe machen.
 - Sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- GUTES GELINGEN!