

Schoggi-Bananen-Stücke (Kokos)

Anzahl Personen: 12 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
100 g	Kokos Creme	
200 g	Schokolade dunkel 85 %	in Stücke brechen
300 ml	Wasser	
2 EL	Kokosöl	
1 KL	Nussmus	
110 g	Dinkel	fein mahlen
30 g	Kokosmehl	
2 KL	Backpulver	
5 EL	Birkenzucker	
2 Stk.	Bananen reif	

Anleitung

1. Die Schokolade mit der Kokosnuss Creme im Wasser schmelzen. Immer wieder rühren und darauf achten, dass die Masse nicht heiss wird.
2. Kokosöl und Nussmus langsam in die Schokoladenmasse einrühren. Ofen auf 180°C vorheizen.
3. Dinkelmehl, Kokosmehl, Backpulver und Birkenzucker in einer Rührschüssel mischen. Flüssige Zutaten begeben und rühren bis ein glatter Teig entsteht.
4. Die Bananen fein zerdrücken und in den Teig einarbeiten.
5. Den Teig in eine quadratische, ausgefettete Form (ca. 30 x 30 cm) oder 12 Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20 - 25 Minuten backen. (Testen mit Nadel oder Messer ob durchgebacken).
6. Gebäck leicht auskühlen lasse und in beliebige Stücke schneiden.

