



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Köstlich süßes Brot backen mit diesem Rezept mit Mandelmilch, Kokos und Banane

Ingrediënten

- 600 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 250 ml Mandelmilch
- 150 g Kokosöl (Amanprana Kokosöl)
- 100 g Kokosblütenzucker (Gula Java Brut von Amanprana)
- 1 Prise Fleur de Sel (Amanprana Fleur de Sel Khoisan)
- 1 pürierte Banane

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

25 minuten

Bereidingstijd:

40 minuten

Totale bereiding:

65 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van köstlich süßes brot backen mit diesem rezept mit mandelmilch, kokos und banane

Bereidung

Achten Sie darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Banane mit ein wenig Milch pürieren, die Hefe in der restlichen Milch auflösen und alle Zutaten zusammen in einer Küchenmaschine oder mit einem Rührgerät zu einem festen, elastischen Teig vermengen. Diesen Teig ca. 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig anschließend kräftig von Hand kneten und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in die gewünschte Form bringen und in eine eingefettete Backform geben. Diese für 10 Minuten bei 50° in den Ofen stellen. Den Ofen anschließend auf 180°schalten und nochmals 30 Minuten backen. Das Brot anschließend fünf Minuten abkühlen lassen und dann aus der Backform nehmen. Lassen Sie das Brot vollständig abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden.

Speziale wensen

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)