



No Banabread mit Zucchini und Rosmarinstreusel

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Zucchini	2 St.
Eier	2 St.
Rapsöl	100 ml
Vanilleextrakt	2 TL
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	280 g
Backpulver	1 Päckchen
Rosmarin, frisch	10 g
Vegane Butter-Alternative	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, grobe Reibe

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zitrone waschen und ca. 0,5 TL Schale fein abreiben. Zucchini waschen, abtrocknen und grob reiben. Mithilfe eines sauberen Küchentuchs überschüssige Feuchtigkeit sanft ausdrücken.
2. In einer Schüssel Zucchini, Zitronenschale, Eier, Öl, Vanilleextrakt und 150 g Zucker verrühren. In einer weiteren Schüssel 180 g Mehl, Backpulver und Salz vermischen und anschließend unter die Zucchini-Masse mengen.
3. Eine Kastenform mit etwas Öl einfetten und Teig in die Form geben.
4. Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin abzupfen und sehr fein hacken. In einer Schüssel gehackten Rosmarin, 100 g Mehl, 50 g Zucker, vegane Butter und 1 Prise Salz mit den Fingern rasch verkneten. Rosmarinstreusel krümelig über dem Kuchen verteilen und im Ofen ca. 45–50 Min. goldbraun backen.
5. Fertiges No Banabread aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Sobald der Kuchen fertig und abgekühlt ist, lässt er sich auch gut in Stücke portionieren und einzeln verpackt einfrieren. So hat man einen super Snack für das nächste Picknick oder den nächsten Ausflug.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	396 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g