

Bananenkuchen mit Apfel - Idealer 1. Kinder-Geburtstagskuchen

Zutaten für 1 kleine Guglhupfform 18 cm:

- 280 g Dinkelmehl
- 1 EL Backpulver (gestrichen)
- 3 Bananen (reife)
- 60 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel
- Rosinen (nach Belieben)
- 6 EL Milch



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

1. Mixe das Ei mit dem Öl in einer Schüssel schaumig.
2. Zerdrücke die Bananen und gib sie mit der Milch in die Schüssel. Vermische alles.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es mit einer Prise Salz in die Schüssel. Mixe wieder gut durch.
4. Schäle den Apfel, schneide ihn in kleine Stücke und rühre ihn in den Teig. Wer mag gibt noch eine Handvoll Rosinen hinzu.
5. Fülle den Teig in eine gefettete Guglhupfform. Backe ihn bei 170°C Ober- /Unterhitze für etwa eine Stunde im vorgeheizten Ofen.

6. Nach dem Auskühlen kannst du den Bananenkuchen nach Belieben verzieren oder auch einfach nur mit einer Geburtstagkerze dekorieren. Kinderaugen strahlen auch, wenn ihr den Kuchenteller mit buntem Obst dekoriert.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

