



Cornelias feiner Kindergeburtstagskuchen

(schmeckt auch Erwachsenen)

Zutaten

1 Apfel
3 sehr reife, weiche Bananen
60 ml Sahne
60 g Kokosöl
1 Ei
250 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver

Zubereitung

Schlage das Ei zusammen mit dem Kokosöl zu einer luftigen Teigmasse. Füge die Sahne und die zerdrückten Bananen hinzu. Danach mit dem gesiebten Mehl und dem Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verrühren und den in kleine Würfel geschnittenen Apfel unterheben. In eine gefettete Kasten-oder Guglhupf-Form füllen.

Backen

Bei 180 °C ca. 55 Minuten im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze.