



# Rezepte aus der Kita- Küche



...zum Nachkochen...

## Bananen-Dinkel-Schokokuchen

### Zutatenliste: (für 1 Blech)

<b>100ml</b>	<b>Sonnenblumenöl</b>
<b>150gr.</b>	<b>Zucker</b>
<b>200ml.</b>	<b>Milch/Sojamilch</b>
<b>330gr.</b>	<b>Dinkelvollkornmehl</b>
<b>5 Stk.</b>	<b>Reife Bananen</b>
<b>1 Pck.</b>	<b>Backpulver</b>
<b>4 EL</b>	<b>Kakaopulver</b>
<b>2 EL</b>	<b>Zimt gemahlen</b>

### Zubereitung:

**Die Bananen in Stücke schneiden und in der Milch pürieren. Dann alle Zutaten mit der Bananenmilch vermischen und so lange mit dem Handmixer bearbeiten, bis ein geschmeidiger, noch leicht zähflüssiger Teig entstanden ist.**

**Je nach Größe der Bananen kann es sein, dass Ihr noch etwas Mehl hinzugeben müsst, bis der Teig richtig geschmeidig ist.**

**Dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und durch leichtes Klopfen auf eine ebene Fläche, die Luft aus dem Teig holen.**

**Auf mittlerer Schiene bei 170° ca. 20 Minuten backen.**

### **Tipp: (Spießchen-Test)**

**Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, einen Spieß hineindrücken. Klebt noch Teig am Stäbchen beim Herausziehen, nochmal 2-3 Minuten nachschieben.**