Bananenkuchen mit Zucchini

Email: meine-fruchtbar@jufico.com Tel: +49 (0) 89 2154108 16 www.fruchtbarewelt.de

Bananenkuchen mit Zucchini

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12

FruchtBar Zutaten

1 Stück(e) Bio-Püree Apfel-
Banane-Hafer von FruchtBar

weitere Zutaten

400 g Zucchini
4 Stück(e) überreife Bananen
3 Stück(e) Eier
150 g geriebene Mandeln
200 ml Rapsöl oder Butter
400 g Mehl (frei nach Belieben)
1 Prise Zimt und Salz
Etwas geriebene
Zitronenschale

Dazu brauchst du

- Messer und Schneidebrett
- Küchenreibe
- Küchenwaage
- Rührgerät, Rührschüssel und Backform

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, die beiden Endstücke abschneiden und raspeln.
2. Die Bananen schälen und in kleine Stückchen schneiden.
3. Die Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen und das Bio-Püree vorsichtig mit unterrühren.
4. Zimt, geriebenen Mandeln, Rapsöl oder Butter, Backpulver, Mehl, geriebene Zitronenschale und Salz dazugeben.
5. Die geraspelte Zucchini und die klein geschnittenen Bananen hinzufügen. Dann alles zusammen mit dem Mixer verquirlen.
6. Den Teig in eine gefettete Backform geben.

7. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen und sich auf das Ergebnis freuen.

TIPP: Wenn Du keine Zucchini magst, kannst Du stattdessen auch Karotten verwenden.