



- ♥ 120 g Rapsöl
- ♥ 4 Eier
- ♥ 1 Apfel (100 g), geviertelt
- ♥ 100 g Karotten
- ♥ 1 – 2 Bananen
- ♥ 200 g Mandeln
- ♥ Optional 100 g Zartbitter-Schokolade
- ♥ 200 g Mehl
- ♥ 1 Päckchen Backpulver

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Kastenform (30 cm lang) einfetten.
2. Eier, Rapsöl, Apfel, Möhren, Banane, Mandeln und Schokolade in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 6 zerkleinern.
3. Mehl und Backpulver zugeben, 20 Sek./Stufe 4 untermischen
4. Runde Stoneware (Peter Durchmesser 36 cm) oder eckige Form (PC James) oder Blech mit 40 x 30 cm einfetten
5. Teig in die Form geben nach Wunsch mit Obst belegen, 30 Minuten (180°C) backen

TIPPS:

Ich mag es nicht so süß und nehme nur 1 Banane und lasse die Schokolade weg

Du kannst den Kuchen einfach als Kuchen backen oder als Obstkuchen mit Kirschen, Marillen oder Zwetschken belegen

Wenn du die Stoneware nicht hast und dein Kuchenblech größer ist dann nimm die Masse 1,25-fach oder 1,5-fach

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥