

# **Bananenkuchen**



---

## Zutaten:

- 3 - 4 Bananen (je nach Größe)
- 4 Eier
- 2 EL Kokosmehl
- 100 g Nüsse (ich habe 50 g Haselnüsse und 50 g Mandelsplitter verwendet)
- 2 EL Kokosöl
- 4 EL Honig o.ä.
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Weinstein Backpulver
- zum Verfeinern: Zimt

---

## Zubereitung:

1. Bananen, Eier, Kokosmehl und Kokosöl in einer Schüssel mit einem Mixstab verquirlen.
2. Honig, Vanillezucker, Backpulver und Zimt hinzugeben und ein weiteres mal verquirlen.
3. Nüsse unterrühren und Masse in eine eingefettete (Tipp: lieber großzügig einfetten !) Kastenform hineingeben.
4. Bei 180 ° Umluft ca. 45 Minuten backen. Falls der Kuchen oben zu braun werden sollte mit einer Alufolie abdecken.
5. Nach dem Herausnehmen 15 - 30 Minuten in der Form abkühlen lassen und voilà ! :)