BANANENKUCHEN OHNE ZUCKER

ZUTATEN:

für einen Backrahmen 25x25 cm

für den Teig:
2 Eier
3 große, reife Bananen
40 g Datteln
50 g Nussmix (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln)
50 g Ahorn-Sirup
80 g neutrales Öl (ich hatte flüssiges Kokosöl)
60 g Haferflocken
30 g Leinsamen (geschrotet) - optional
1 Prise Salz
1 TL Zimt
4 EL Joghurt
250 g glattes Dinkelmehl
1/2 Pkg. Backpulver

außerdem
2 Bananen
2 EL Kokosblütenzucker

für die Schokoglasur:
100 g Zartbitterschokolade
1 TL Kokosöl

ZUBEREITUNG:

1. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten außer Mehl und Backpulver in den Multizerkleinerer der Kenwood-Küchenmaschine mit dem Schneidemesser geben. Solange pürieren bis eine glatte Masse entsteht.
3. Die Masse in eine Schüssel geben und Mehl und Backpulver mit dem Schneebesen unterrühren. Die 2 Bananen in kleine Stücke schneiden und in den Teig unterrühren. Die Bananenmasse in einen Backrahmen geben und den Kokosblütenzucker über den Teig streuen.
4. Für ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
5. Für die Schokoglasur Kokosöl und Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen lassen. Über den ausgekühlten Bananenkuchen streichen.