

PIRATENSCHIFF „SANTA BANANA“



Zutaten (Tasse ca. 250g):

- 3 reife, geschälte und grob zerkleinerte Bananen
- 1 Tasse Zucker
- 2 ½ Tassen Mehl
- ½ Tasse Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker

Zubereitung:

1. Backofen mit Umluft bei 180°C vorheizen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Backform (Kastenform) gut einfetten. Den Kuchenteig in die Form füllen und ca. 50 min. backen.
4. Nach Belieben dekorieren.
5. Bevor du den Kuchen zuschneidest, sollte er vollständig abgekühlt sein

Für das Piratenschiff benötigst du:

- eine Schokoladenglasur
- Schokolinsen und Bonbons für die Reling und die Bullaugen
- einen Schaschlikspieß als Mast
- Ein Segel, das du nach Belieben bemalen kannst (bei Bedarf kann die nachfolgende Schablone genutzt werden)
- Spielfiguren oder Gummibärchen als Piraten

Idee/Bild/Text entnommen von:

https://www.kidsweb.de/schule/kidsweb_spezial/piraten_spezial/piraten_kuchen.htm

