

## Erste Geburtstagstorte für das Baby

### Zutaten

- **Zutaten für den Kuchenboden**

- 280 g Dinkelmehl (alternativ Weizenmehl)
- 1 EL Backpulver
- 3 reife Bananen
- 60 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 Apfel
- 6 EL Milch



- **Zutaten für die Tortencreme**

- 250 g Mascarpone
- 1 Banane
- 30 g gefriergetrocknete Erdbeeren
- 1 Becher Schlagsahne

- **Zutaten zum Belegen**

- 1 Banane
- 4 frische Erdbeeren

### Backanleitung für die Torte zum 1. Geburtstag

#### Backe zuerst den Kuchenboden

1. Rühre das Ei mit dem Öl schaumig und gib die Milch dazu.
2. Zerdrücke die Bananen, reibe den Apfel und füge sie hinzu.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Rühre die Mehlmischung mit einem Teigschaber unter die feuchten Zutaten. Der Teig sollte zäh sein. Ist er zu trocken, so füge noch etwas Milch hinzu.



4. Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform á 20 cm und backe ihn bei 170°C Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten.

### **Widme dich nun der Tortencreme**

5. Zerdrücke die Banane mit einer Gabel. Mixe die gefriergetrockneten Erdbeeren zu Pulver. Mische das Erdbeerpulver mit der Banane. Wer es nicht unbedingt ganz zuckerfrei haben möchte, der rührt 2 EL Reissirup unter.
6. Rühre nun den Mascarpone unter. Verwendest du einen Handmixer, so rühre den Mascarpone auf der niedrigsten Stufe unter, sonst wird er zu flüssig.

7. [Schlage die Sahne steif](#) und hebe sie unter die Tortencreme.

.

### **Verziere die Babytorte**

8. Schneide den oberen Teil des abgekühlten Kuchens ab, damit du eine gerade Fläche erhältst. Schneide dann den restlichen Bananenkuchen in 2 Teile und bestreiche beide Hälften mit etwas Creme.
9. Belege beide Tortenböden mit Erdbeer- und Bananenscheiben.
10. Gib nun die restliche Creme in einen Spritzbeutel und verteile sie gleichmäßig auf den Früchten.
11. Lege nun vorsichtig den 2. Teil auf den ersten Teil der Torte und verteile die restliche Creme darauf. Kleine Tupfen sehen besonders schön aus.
12. Stelle die Babytorte jetzt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
13. Sobald die Torte abgekühlt ist, kannst du sie noch nach Belieben verzieren. Dafür eignen sich [zuckerfreie Kekse](#), eine kleine Kuchengirlande, frische Früchte oder zerkrümelte gefriergetrocknete Erdbeeren.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und beim Feiern eures 1. Kindergeburtstages.



---

**Unsere Empfehlung für Dich:**

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a book cover for 'Backen für kleine Hände' with a purple and white design. It features photos of various baked goods like muffins, bread, and rolls. To the left of the book are three circular images showing different types of bread and snacks.

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>