

## Augsburger Reistorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

**\* TEIG**

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Zitronenschale
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 ts Backpulver (gestrichen)
- 1 pn Salz
- 1 pn Ingwer (gemahlen)
- 1 pn Zimtpulver
- 1 pn Nelkenpulver
- 1 pn Muskatblütenpulver
- Milch (etwas)

**\* FÜLLUNG**

- 4 Bananen
- 1 Zitrone (Saft)
- 50 g Mandeln (abgezogen, gehackt)

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Zitronenschale und die Eier zugeben. 3/4 des Mehls und die Stärke mit dem Backpulver und den Gewürzen mischen und unter Rühren über die Schaummasse sieben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Wenn der Teig zu fest wird, löffelweise ein wenig Milch zufügen. Er darf aber nicht zu dünn werden, denn die Hälfte des Teiges muß sich später kneten lassen. Den Boden einer Springform dünn ausfetten. Die Hälfte des Teiges hineinfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen 25 min backen.

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden oder zerdrücken und den Zitronensaft darunter mischen. Die Bananenmasse auf den vorgebackenen Boden in die Form geben und mit den Mandeln bestreuen.

Den übrigen Teig mit dem restlichen Mehl verkneten, in Größe der Form ausrollen und als Teigdeckel obenauf legen. Den Kuchen bei 180 - 200 °C in 25 bis 35 min fertig backen.

Noch heiß mit Puderzucker bestäuben und in der Form auskühlen lassen.

Quelle: Rezeptheft zur Nicaragua-Bananen Verkaufsaktion der 3.-Welt-Läden in Niedersachsen, 2. Auflage, Einbeck, o.J.

