

Bananenbrot #10348

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

250 g Margarine
150 g Zucker
1 pn Salz
5 Eigelb
15 g Ingwer (gerieben, kandiert)
75 g Kokosraspeln
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
500 g Bananen
4 tb Zitrone (Saft)
2 cl Rum
250 g Mehl
1 pk Backpulver
5 Eiweiß
200 g Puderzucker
4 tb Zitrone (Saft)
Margarine (zum Einfetten)

Eine Kranzkuchenform mit Margarine ausstreichen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Margarine mit dem Zucker und dem Salz schaumig rühren. Nacheinander Eigelb, Ingwer, Kokosraspeln und Zitronenschale unterrühren. Die Bananen schälen, würfeln, mit Zitronensaft und Rum beträufeln und unter den Teig heben. Das Mehl mit dem Backpulver darübersieben und unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Teig in die Kranzkuchenform füllen, glattstreichen und auf der unteren Schiebeleiste 70 - 80 min backen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und den Kuchen mit dieser Glasur überziehen.

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