

Bananenkranz

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche
Gebaeck
Pralinen

* Zutaten

250 g Margarine
300 g Zucker
4 Eier
375 g Mehl
30 g Speisestärke
4 Backpulver
200 g zerdrückte Bananen
100 g Mandelblättchen

Aus Margarine, 250 g Zucker, Eiern, Mehl, Stärke, Backpulver und Bananen einen Rührteig bereiten; in eine Kastenform füllen. Mandelblättchen mit 50 g Zucker vermischen und auf den Kuchen streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ungefähr 60 Minuten auf der unteren Schiene backen.

:Zusatz : Quelle war wahrscheinlich das Netzkochbuch.

: :