

Bananenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

- 4 Bananen
- 150 g Butter oder Margarine
- 100 g Honig
- 4 Eier
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 40 g Mandeln (gehackt)
- 1 pn Salz
- 2 ts Backpulver
- Fett (für die Form)
- Zitrone
- 1 ts Kokosraspel
- 1 ts Mandeln (gehackt)
- 2 tb Honig (zum Beträufeln)

Zwei Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Bananenmus mit Fett und Honig verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl kommt mit Mandeln, Salz und Backpulver zu der Bananenmus-/Fett-/Honig-/Eiermischung. Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 25 cm) füllen. Restliche Bananen in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln und auf den Teig legen. Form in den Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und 40 Minuten backen. Kokosraspel und Mandeln auf den Kuchen streuen. Noch zehn Minuten weiterbacken.

Mit Honig beträufeln und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

(Pro Stück ca. 240 Kalorien / 1005 KJ) (bei 15 Stück)

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 26.10.92