

Bananenkuchen #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

75 g Butter
75 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
1/2 ts Backpulver
1/2 c Milch
Salz
3 Bananen
1/2 Zitrone (Saft)
10 g Margarine (zum Einfetten)
100 g Mandeln (blättrig)
1 1/2 tb Puderzucker

Butter sahnig rühren. Nach und nach mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Milch und Salz zufügen. Zum Teig verrühren. Er muß schwer vom Löffel reißen, dann ist er richtig.

Bananen schälen, längs halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, damit die Stücke sich nicht braun verfärben. Kastenform fetten. Hälfte des Teiges reinfüllen, Bananenhälften darauf verteilen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Rest des Teiges darauf geben, gut glattstreichen und den Rest Mandeln darüberstreuen. Backofen vorheizen, Kuchen reinschieben.

Backzeit: 50 min E-Herd: 200 °C Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Vorbereitung: 20 min Zubereitung: 55 min Kalorien insgesamt: 2875

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