

Bananenkuchen #4

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Banane

* Für 15 Stücke

- 4 Bananen
- 150 g Butter oder Margarine
- 100 g Honig
- 4 Eier
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 40 g gehackte Mandeln
- 1 pn Salz
- 2 ts Backpulver
- Fett für die Form
- 1 Zitrone
- 1 ts Kokosraspeln und
- 1 ts gehackte Mandeln z. Bestreuen
- 2 tb Honig zum Beträufeln

Zwei Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Bananenmus mit Fett und Honig verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. 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. Kokosraspeln und Mandeln auf den Kuchen streuen. Noch zehn Minuten weiterbacken Mit Honig beträufeln und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.