

## Jakobsmuscheln auf Christstollen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Bananen  
Pecan

- 1 1/4 c Vollkornmehl
- 1/4 c Mehl
- 1 ts Backpulver
- 1 1/2 ts Backsoda
- 1/2 ts Salz
- 1 1/2 ts Zimtpulver
- 1 ts Muskatblüte
- 2 c sehr reife Bananen,  
-zerdrückt (3-4 Stück)
- 1/2 c brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 c Joghurt
- 1 ts Vanilleextrakt
- 1 ts abgerieb. Zitronenschale
- 1 1/2 c Pecannüsse, gehackt
- 1 c Kokosflocken

\* QUELLE

-- Joan Mathew

--

-- ausprobiert/übersetzt von

-- Petra Hildebrandt

Ofen auf 150 Grad C vorheizen. 2 kleine (20 cm) oder 1 große (30 cm) Kastenformen fetten.

Mehlsorten, Backpulver, Soda, Salz und Gewürze gründlich in einer großen Schüssel vermischen. Beiseite stellen.

Im Mixer oder der Küchenmaschine Bananen, Zucker, Eier, Joghurt, Vanilleextrakt und Zitronenschale mischen und pürieren, bis sich alles gut vermischt hat. Mehl- und Bananenmischung verrühren, dann Nußkerne und Kokosflocken unterheben.

Teig in die vorbereitete(n) Form(en) füllen und 50-55 Minuten backen. 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

VARIATIONEN: 1) Ananasraspel aus der Dose (abgetropft) zugeben 2) Rosinen zugeben

