

Kuchen Backen Rezepte

Bananenkuchen Mit Mandeln

Gattung: Backen, Kuchen, Obst, Einfach

FÜR DEN TEIG

125 g	Weiche Butter	200 g	Mehl
150 g	Zucker	1	Pack. Vanillepuddingpulver
1	Msp. Salz	1	Pack. Backpulver
1	Pack. Vanillezucker	50 g	Gehackte Mandeln
2	Eier	3	Reife Bananen
1	Essl. Milch	2	Essl. Zitronensaft

FÜR DEN GUSS

100 g Kuvertüre

Butter schaumig rühren, Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier nacheinander und Milch dazugeben. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, auf die Fett-Zucker-Eier-Mischung sieben und alles gut zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die gehackten Mandeln und die mit dem Zitronensaft zerdrückten Bananen unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 60 Minuten bei 190 bis 200 GradC backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit überziehen.