

Haferflockenkuchen mit Banane und Mandeln



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	½ Pkg.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Tasse(n) / Glas
Haferflocken	1.5 Tasse(n) / Glas
Feinkristallzucker	½ Tasse(n) / Glas
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	50 g
Weizenmehl (glatt)	1.25 Tasse(n) / Glas
Salz	1 Prise(n)
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Zimtpulver	1 Teelöffel
Bananen	1 Stk.
Brauner Zucker	½ Tasse(n) / Glas
Margarine / Thea	125 g

Zubereitung:

Das Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen, Margarine zugeben und unter rühren schmelzen lassen, Topf vom Herd nehmen, 1 Tasse Haferflocken einrühren und 10 min. quellen lassen. Anschließend 0,5 Tassen Haferflocken zugeben und weitere 5 min. quellen lassen.

Eier mit Feinkristallzucker, braunem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Haferflockenmasse und die restlichen Zutaten (Mehl, Natron, Zimt, Muskat, Salz, Mandeln, zerdrückte Banane) unterrühren und den fertigen Teig in einer Backform (mit Backpapier, bzw. ausgefettet) füllen.

Je nach Backform 35-45 min. bei 175 Grad auf mittlerer Schiene backen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1724-Haferflockenkuchen-mit-Banane-und-Mandeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at