

Bananenkuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	2 Teelöffel
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	1 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	300 g
Bananen	600 g
Butter	120 g
Weizenmehl (glatt)	500 g

Zubereitung:

Rohr auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Kuchenform vorbereiten: Ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben, damit sich der Kuchen später leichter aus der Form lösen lässt.

Dotter, Butter, Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und unterrühren. Die sehr reifen Bananen zerdrücken und dazugeben und gut unterrühren. Geschlagenen Schnee zum Schluss rasch aber vorsichtig unterheben.

Teig in die Form füllen und ab damit ins Rohr: 2. Schiene von Unten.

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 180 °C.

Nach 50 Min. mit einem Spieß in den Kuchen stechen und darauf achten, ob noch Teig am Spieß hängen bleibt - gegebenenfalls noch länger im Rohr lassen.

Dann aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und ev. mit Schokoguß überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-831-Bananenkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at