



Bananenkuchen

Zutaten

- 130 g Butter
- 120 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 0,5 Zitrone(n)
- 400 g Bananen
- 185 g Mehl
- 50 g Haselnusskerne, gemahlen
- 50 g Kokosraspeln
- 1 large Backpulver
- 40 g Kochpuddingpulver mit Vanillegeschmack
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen.
2. Etwas weiche Butter zum Einfetten zur Seite stellen. In einem hohen Becher die restliche weiche Butter mit Zucker sowie Salz mit dem Rührbesen eines Handrührgeräts ca. 3-4 Min. cremig rühren. Nach und nach Ei(er) unterrühren.
3. Zitrone(n) auspressen. Bananen schälen, mit Zitronensaft beträufeln und mit einem Schneidestab pürieren.
4. Etwas Mehl zum Bestreuen der Backform zur Seite stellen. In einer Schüssel das restliche Mehl mit Haselnusskernen, Kokosraspeln, Backpulver und Pudding-Pulver mischen. Die pürierten Bananen und die Butter-Zucker-Masse zur Mehlmischung geben und verrühren. Eine Kastenform mit der zur Seite gestellten Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne, mit Bourbonvanillezucker verfeinert.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	213 kcal
Fett	12 g
Protein	3 g

🕒 67 Minuten

⊕ 16 Stücke