



Bananen-Nuss-Kuchen

Zutaten:

300 g Margarine
5 Eier
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
500 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
250 g Haselnüsse, gemahlen
1 ½ Pck. Backpulver
5 gut reife Bananen

Zubereitung:

Margarine und Eier mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weitere 3 Minuten verrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver untermischen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zum Teig geben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform oder Springform mit Ring füllen. Kuchen bei Umluft 150°C für etwa 80 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Wer möchte überzieht den Kuchen mit einer Schokoglasur und verziert ihn entsprechend.

Tipp:

Mit diesem Rezept kannst du auch ganz leckere Muffins backen. Für 12 Muffins das Rezept einfach halbieren und die Muffins bei 160°C Umluft für ca. 25 Minuten backen. Je nach Größe der Eier + Bananen kannst du dann 2-3 verwenden.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de