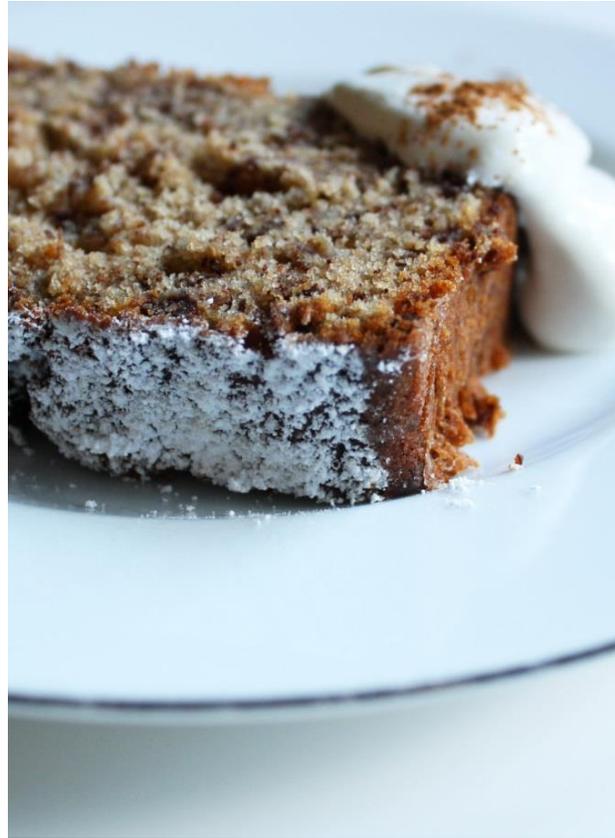


Bananenkuchen

reicht z.B. für eine Form mit 20×30 cm oder eine Kastenform

125g Butter
125g Zucker
175g Mehl
2 Eier
2 Bananen
1/2 Tütchen Backpulver



Den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und die gewünschte Backform vorbereiten.

Mehl und Backpulver in ein Sieb abwiegen und einmal durchsieben. Die Bananen zerdrücken und beiseite stellen. Die Butter schonmal schmelzen.

Dann die Eier mit dem Zucker auf höchster Stufe weiß schaumig schlagen. Nacheinander jetzt die restlichen Zutaten hinzu geben. Erst Butter und Bananematsch, dann esslöffelweise die Mehlmischung.

Jetzt kommt der spaßige Teil. Dieser Kuchen ist nämlich ungefähr so wandlungsfähig wie ein normaler Rührteig und die Möglichkeiten scheinbar unbegrenzt. Am liebsten mögen wir hier die Kombination mit Schokostreuseln und gehackten Walnüssen. Ein bisschen Zimt kann auch nicht schaden. Das Mehl lässt sich sehr gut durch Vollkornmehl ersetzen, dann wird der Kuchen allerdings etwas weniger fluffig.

In der flachen Form ca. 20 Minuten, in der Kastenform ca. 35 Minuten backen. Wenn bei der Stäbchenprobe nichts mehr hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.
