

---

## *Cuca de Banana - Bananen-Streusel-Kuchen*

---

für eine Springform mit  $\varnothing$ 26cm

für den Teig:

2 El Butter  
200g Zucker  
2 Eier  
200ml warme Milch  
300g Mehl  
1 El Backpulver  
1 Prise Salz

für oben drauf:

3 reife Bananen  
4 El Mehl  
1 El Zucker  
1-2 El Butter  
etwas Zimt



---

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Springform mit Butter und Mehl vorbereiten.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und etwas Zimt verkneten, bis feuchte Streusel entstehen und erstmal beiseite stellen. Dann Butter, Zucker und Eier miteinander verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Das Mehl mit Salz und Backpulver mischen, die Milch erwärmen und beides abwechselnd zur Eimischung dazu geben. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Nun die Bananen in dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Ihr könnt sie hinein stecken oder, so wie ich, flach drauf legen. Jetzt nur noch die Streusel oben drauf verteilen und ab in den Ofen für ca. 40 Minuten.