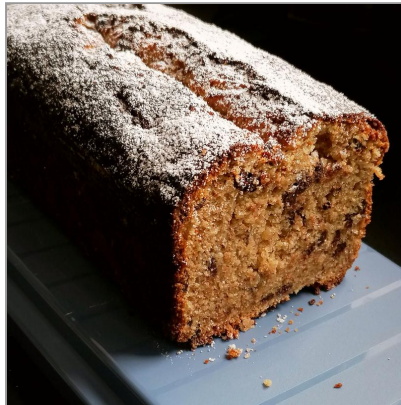




Bananenkuchen

Soulfood mit Zimt und Schokostücken



Zutaten

4	sehr reife Bananen (ca. 350g)
180 g	weiche Butter
200 g	brauner Zucker
1 TL	Vanillepaste
3	Eier
200 g	Mehl
0.5 Pck.	Backpulver
200 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zimt
200 g	Schokotropfen
1 Prise	Salz

Zubereitung

- Den Ofen auf 180g Ober-/Unterhitze vorheizen
- Geschälte Bananen mit einer Gabel zu Püree zerdrücken
- Butter, Zucker und Vanillepaste cremig schlagen
- Eier einzeln nach und nach unterrühren, und anschließend das Bananenpüree zugeben
- Mehl, Backpulver, Mandeln Salz und Zimt vermischen und unterrühren
- Zum Schluss die Schokotropfen mit einem Teigschaber unterheben
- Eine Kastenform einfetten und mehlieren, und Teig hineinfüllen
- ca. 60 Minuten backen, nach 35-40min eventuell mit Alufolie abdecken damit der Kuchen nicht zu dunkel wird
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.
© 2021, Melanie Frieß