



Bananenkuchen

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	125 g
Puderzucker	160 g
Salz	
Vanillinzucker	20 g
Eier	2 St.
Bananen	3 St.
Zimt	0.5 TL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Joghurt, natur	75 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
Rosinen	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Butter, 150 g Puderzucker, Salz und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier nach und nach untermischen.
2. Bananen schälen, in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab fein pürieren und unter den Teig mischen. Zimt, Mehl und Backpulver dazugeben und mit Joghurt cremig rühren. Nüsse grob hacken, mit Rosinen unter den Teig heben.
3. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im Ofen ca. 60 Min. goldbraun backen. Kuchen auskühlen lassen und mit übrigem Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	308 kcal		
Kohlenhydrate	46 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	5 g	Fette	12 g