

Rezept Bananenkuchen

Zutaten:

3 Bananen
4 EL Süße Sahne
200 g Zucker
250 g Butter
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
eventl. Puderzucker bzw. Schokokuvertüre für die Glasur

Zubereitung:

Eine Napfkuchenform einfetten und den Backofen bereits auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen und anschließend das Mehl zusammen mit dem Backpulver nach und nach unterrühren.

Die Bananen schälen und mit einem Mixer pürieren. Zur Not kann man sie auch nur mit der Gabel zerdrücken. Diese anschließend mit der Sahne verrühren.

Die Bananenmischung unter den Teig für den Bananenkuchen rühren.

Anschließend den Teig in die Backform füllen und den Bananenkuchen auf mittlerer Schiene für ca. 40 min in den Ofen schieben.

Den Bananenkuchen nach Belieben noch mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoglasur überziehen.

Schokoladenliebhaber können auch Schokostückchen direkt mit in den Teig einarbeiten, einfach mit den Bananen einrühren.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)

