

Bananenkuchen

Menge: Reicht für Eine Kranzform Ø18cm oder eine Kastenform 25 cm. Die Angaben in Klammern sind für ein Kastenform 30cm

Zutaten: 280 (380g) Vollkornmehl
80 (120g) brauner Zucker
1 Päckchen Backpulver
2 EL gehackte Mandeln
4 (5) Mittelgroße Bananen
45 (70g) Sonnenblumenöl
einige Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung: Die Bananen mit der Gabel quetschen, bis ein gleichmäßiger Brei entsteht. Die anderen Zutaten zugeben und alles mit dem Handmixer gut verrühren. Eine Kranzform einfetten und mit Paniermehl bestreuen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 60min backen.
Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Tips: Nach ca. 15 min Backzeit längs mit dem Messer einschneiden.
Wenn der Teig zu fest ist etwas Wasser zugeben
Kann man einfrieren