

# Bananenkuchen

trockener Kuchen - ideal als Geburtstagskuchen - bleibt sehr lange saftig

## Zutaten:

- |                    |  |
|--------------------|--|
| • 125 g Margarine  | • 150 g Mehl   |
| • 125 g Zucker     | • 1/2 Pck Backpulver   |
| • 2 Eier           | • <b>nach Bedarf</b>   |
| • 50 g Schokolade  | • Puderzucker  |
| • 1/2 TL Zimt      | • geschmolzene Schokolade                                    |
| • 1 TL Kakaopulver | • Smarties, Gummibärchen, sonstige Süßigkeiten zum verzieren |
| • 2 Bananen        |  |
| • 1/2 TL Natron    |  |



## Zubereitung:

- Margarine und Zucker mit der Küchenmaschine schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben und jedes Ei für ca. 30 Sekunden unterrühren
  - **Im TM:** Margarine, Zucker ca. 3 Minuten auf Stufe 3 schaumig rühren, Eier dazugeben und noch einmal für 3 Minuten weiterrühren
- Schokolade (gerieben), Zimt und Kakao mischen und unterrühren. Die Bananen pürieren / mit der Gabel gut zerdrücken und mit Natron bestäuben damit sie nicht braun werden. Bananen zum Teig geben.
  - Im TM: Schokolade, Zimt, Kakao, Bananen in Stücken und Natron in den Mixtopf geben und für ca. 1 Minute auf Stufe 4 unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben
  - Im TM: Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben und höchstens 20 Sekunden auf Stufe 4 unterrühren, evtl. mit dem Spatel etwas nachhelfen.
- Den Teig in den Ofenzauberer geben (hier war es der mittlere mit ca. DinA 4 Größe - nicht der große Ofenzauberer) und für ca. 35 Minuten bei ca. 175 °C backen.
- Nach dem Backen gut auskühlen lassen und dann nach Belieben verzieren.
- Tipps:
  - der Kuchen kann sehr gut über einige Tage aufbewahrt werden - er wird nicht so schnell trocken
  - der Teig reicht auch für eine kleine Guglhupfform (ca. 18 cm)
  - die Bananen dürfen ruhig schon richtig braun und weich sein
  - der Kuchen wird auf dem Ofenzauberer wahnsinnig luftig und fluffig. So hat das in der Guglhupfform noch nie geklappt

## Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/