

Bananen-Kuchen



Wenn man genügend Bananen vorrätig hat, kann man auf diese Weise einen wirklich sehr, sehr saftigen Bananenkuchen backen.

Ich hatte tatsächlich sechs Bananen vorrätig und habe sie alle verwendet.

Der Kuchenteig ist ein gewöhnlicher Teig für einen Rührkuchen.

In zweifacher Weise abgewandelt. Da ich nach dem Putzen und Zerkleinern der Bananen immerhin 700 g Bananenstückchen hatte, habe ich das Mehl um 100 g reduziert. Und die Anzahl der Eier um 1 Ei für zusätzliche Bindung und Festigkeit erhöht.

Was soll ich sagen. Der Kuchen gelingt und ist wirklich sehr saftig.

Aufgrund der großen Teigmasse kann eventuell beim Backen in der Kastenform der Teig etwas überlaufen und ein wenig davon

aus der Backform heraustropfen. Aber das stört ja nicht sonderlich.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

100 g Mehl weglassen und 1 Ei zusätzlich hinzugeben.

Zusätzlich:

- 6 Bananen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Bananen putzen, schälen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

100 g Mehl weglassen. Und ein fünftes Ei hinzugeben.

Bananen zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel gut

unterheben und vermischen.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

Nach dem Abkühlen aus der Backform stürzen und das Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!