

Kuchen Backen Rezepte

Bananen Käsekuchen Ohne Ei

Gattung: Backen, Gebäck, Obst, Früchte

Teig:		1 kg	Magerquark
240 g	Vollweizenmehl	4	große Bananen
80 g	Butter	2	Essl. Sahne
2	Essl. Honig	3	Essl. Honig
2	Essl. Sahne	2	Essl. Vollweizenmehl
100 ml	Wasser	1	Essl. Naturvanille
1	Essl. Backpulver	1	Essl. Butter
1/2	Essl. Zimtvanille	3	Essl. Mandelblättchen
Belag:			

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26 cm Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen.

Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen. Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen.

Backofen 200 Grad vorheizen, den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung darauf geben.

Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken. Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.