

# Kuchen Backen Rezepte

## Bananen Käsekuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Obst, Ohne Ei

---

|        |                   |      |                       |
|--------|-------------------|------|-----------------------|
| 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 26cm-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 200o 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.