

Kuchen Backen Rezepte

Rührkuchen Mit Bananen Und Nuss

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Obst

180 g Butter oder Margarine
3 Eier
220 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Bananen

150 g Haselnüsse
-gemahlen
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
Schokoladenkuvertüre

Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach die Eier, Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und dazugeben.

Die gemahlenen Haselnüsse mit dem gesiebten Mehl und dem Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen.

Die zuerst geschlagene Teigmasse darunter heben und den Teig in eine gefettete Napfkuchen- oder Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190GradC oder Gas Stufe 2-3 ca. 1 1/2 Stunden backen.

Den Kuchen erkalten lassen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen.

Tipp: Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.