



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Bananenkuchen

Muzlu Kolay Kek



150 g Butter
2 Eier
1 ½ Gläser Zucker
½ Glas Milch
2 Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
2 Bananen

In eine tiefe Schale in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter und Zucker geben und mit einem Mixer oder einem Schneebesen cremig schlagen.

Ein Ei einschlagen und ein paar Minuten verrühren, danach nochmals ein Ei einschlagen und ein wenig verrühren.

Anschliessend Milch, gesiebtes Mehl und Backpulver zugeben und so lange verrühren bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Als letztes die dünn geschnittenen Bananenscheiben zugeben.

Die Bananen im gesamten Teig durch Umrühren verteilen.

Diese Teigmischung in eine Kuchenform mit einem Loch in der Mitte einfüllen. In den zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Goldbraun backen.

Tipp: Da dieser Kuchen frischen Obst beinhaltet kann es schnell verderben und muss unbedingt im Kühlschrank aufbewahrt werden.