



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi 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, gesiebtetes 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.