



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

---

## Bananenkuchen

Muzlu Kek



1 Banane  
200 g Margarine oder Butter  
3 Eier  
3 Gläser Mehl  
½ Glas getrocknete Trauben  
½ Glas grob gehackte Walnüsse  
1 gehäuften Glas Zucker  
2 Packungen Backpulver  
1 Glas Milch

- # Eigelb und Eiweiß trennen.
- # In den Mixer zuerst eine Prise Salz geben und danach das Eiweiß schneeweiß schlagen.
- # In Eigelb Zucker geben und ca. 7-8 Minuten mixen.
- # Auf das Eigelb nun Milch und geschmolzene Margarine hinzugeben und vermischen.
- # Dazu nun alle Zutaten hinzufügen. (inkl. dünn geschnittene Bananen)
- # Schließlich das schneeweiße Eiweiß langsam mit einem Holzlöffel hineingeben.
- # In eine eingölte lange Backform umfüllen.
- # Bei 175 Grad 60 Minuten im Backofen backen.

**Tipp:** Wenn das Eiweiß zu den anderen Zutaten hineingefüllt wird auf jeden Fall nicht mit dem Mixer vermischen.