



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

Bananenkuchen

Muzlu Pasta



Für den Kuchenboden:

2 Eier

1 ½ gehäufte Gläser Mehl

1 eben gestrichenes Glas Zucker

1 Teeglas Öl

½ Pg Backpulver

Für die Oberfläche:

1 Becher Schlagsahne

1 Pg Sahnesteif

1 Pg Vanillezucker

100 g feingemahlene Haselnüsse

1 ½ Bananen

Für die Creme:

1 ½ Gläser Milch

1 Kaffetasche Mehl

1 Kaffetasche Zucker

1 Ei

½ Banane

- # Mit dem Mixer Ei und Zucker 10-15 Minuten bearbeiten.
- # Später Mehl, Backpulver und Öl hinzugeben und ein wenig mixen.
- # In eine eingölte runde Backform mit 20-22cm Durchmesser diese Mischung umfüllen.
- # Im kurz zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen die Oberfläche leicht knusprig backen.
- # Während der Kuchenboden gebacken wird die Kremefüllung zubereiten.
- # In kalte Milch Mehl Zucker und Ei einfüllen.
- # Bevor man es auf den Herd stellt mit einem Schneebesen umrühren.
- # Auf mittlerer Hitze bis man eine Puddingkonsistenz erhält kochen.
- # Die Creme vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und feingeschnittene halbe Banane hinzufügen und anschließend mit dem Mixer bearbeiten.
- # Den Kuchenboden aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und horizontal in drei gleiche Kuchenböden zuschneiden.
- # Den ersten Kuchenboden auf einen flachen Teller legen.
- # Nun die Hälfte der zubereiteten und abgekühlten Kremefüllung auf den eingeweichten Kuchenboden eben verteilen.
- # Die Kremefüllung mit dünnen Bananenscheiben belegen.
- # Nun den zweiten Kuchenboden auf die Creme-Bananenschicht legen und auf die gleiche Weise wie zuvor belegen.
- # Zuletzt den dritten Kuchenboden auf die Creme-Bananenschicht legen.
- # Im unteren Kühlfach des Kühlschranks etwa 4 Stunden stehen lassen und danach servieren.

Tipp: Man kann anstelle der Bananen auch zwei Pfirsiche verwenden.