



## 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 Kreme:  
1 ½ Gläser Milch  
1 Kaffetasse Mehl  
1 Kaffetasse 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 eingeölte 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 Kreme vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und feingeschnitte halbe Banane hinzufügen und anschließend mit dem Mixer bearbeiten.
- # Den Kuchenboden aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und horizontal in drei gleiche Kuchenboden zuschneiden.
- # Den ersten Kuchenboden auf eine 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 Kreme-Bananenschicht legen und auf die gleiche Weise wie zuvor belegen.
- # Zuletzt den dritten Kuchenboden auf die Kreme-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.