



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

Leichte Bananenkuchen

Muzlu Hafif Pasta



1 Glas Zucker
3 Eier
1 ½ Gläser Mehl
½ Maisstärke
2 Teegläser Öl
1 Teeglas Joghurt
1 Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker
Für die Kremefüllung:
2 ½ Gläser Milch
3 EL Zucker
1 gehäufte EL Reismehl
1 ½ EL Maisstärke
1 Banane
Für die Oberfläche:
2 EL Zucker
1 Glas Milch
½ Glas Wasser
1 ½ EL Maisstärke
1 Pg Vanillezucker

Ei und Zucker bis es dickflüssig wird schlagen, dazu Mehl, Stärke, Backpulver, Öl, Joghurt und Vanillezucker geben und zu einem Kuchenteig verarbeiten.

In eine Eingölte und eingemehlte Backform ohne Loch einfüllen. Bei 180 Grad im Backofen 40 Minuten backen.

Während der Kuchen gebacken wird 2 ½ Gläser Milch, drei Eßlöffel Zucker, Reismehl und Maisstärke dickflüssig kochen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen, Banane dünn hineinschneiden und umrühren.

Den gebackenen Kuchen horizontal in zwei teilen. Die zubereitete Kremefüllung auf den unteren Kuchenboden verteilen und den anderen Kuchenboden auf die Füllung legen.

Die Zubereitung der Creme für die Oberfläche, hierfür 1 Glas Milch, ½ Glas Wasser und Maisstärke flüssig kochen, vom Herd nehmen und Vanillezucker hineinrühren. Warm über den Kuchen gießen.

Zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und danach servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann man den Kuchen auch ohne die Creme für die Oberfläche zubereiten.