



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 gehäufter 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 Eingeölte 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 Kreme 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 Kreme für die Oberfläche zubereiten.