



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 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 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.