



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

## Kuchen mit Bananenpüree

Muz Püreli Kek



3 Eier  
1 Glas Zucker  
1 ½ Gläser Mehl  
1 ½ Tegläser Sonnenblumenöl  
1 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
Für die Oberfläche:  
1 Bananen  
1 EL Butter  
½ Teeglas Zucker  
1 handvoll gehackte Walnüsse

# In der Pfanne die Oberflächenzutaten Zucker und Butter köcheln bis der Zucker aufgelöst ist. Grob gehackte Walnüsse hinzufügen und einige Minuten dünsten. Vom Herd nehmen und in Scheiben zugeschnittene Bananen unterrühren.

# In einen mit Backform mit Spannrahmen oder eine runde Backform mit 25 cm Durchmesser Backpapier einlegen, so dass das Backpapier über den Rahmen hinaus ragt und anschließend diese Bananenmischung einfüllen.

# In einer tiefen Schale Ei und Zucker schlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Sonnenblumenöl, gesiebtes Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben.

# Den Teig durch umrühren gleichmäßig in der Masse verteilen. Diese Teigmasse auf die Bananenmischung einfüllen und vorsichtig ebnen.

# Den Kuchen in das zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 40-45 Minuten lang backen.

# Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und sobald es in Zimmertemperatur abgekühlt ist in einen Servierteller wenden. Den Spannrahmen und das Backpapier entfernen und servieren.

**Tipp:** Diesen Kuchen kann man auch mit drei Äpfeln anstelle der Bananen zubereiten.