



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

Kuchen mit Bananenpürree

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.