

Bananen - Gewürz - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
4		Eier
100	Gramm	Nuesse
2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Gemahlene Nelken
2	Essl.	Kakao
2	Essl.	Rum
3		Bananen
150	Gramm	Rosinen
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln darunterrühren. Die Nuesse, die Gewürze und den Kakao zugeben. Die sehr gut zerdrückten Bananen zur Masse geben und verrühren. Die Rosinen im Rum einweichen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf den Teig sieben. Die Rosinen dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig in eine gefettete

Und ausgebroeselte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 70 Min. lang backen. Staebchenprobe!