

## Käsekuchen - mit Bananen

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

240	Gramm	Vollweizenmehl
80	Gramm	Butter
2	Essl.	Honig
2	Essl.	Sahne
100	ml	Wasser
1	Essl.	Backpulver
1/2	Essl.	Zimtvanille

### *BELAG*

---

1	kg	Magerquark
4	groß.	Bananen
2	Essl.	Sahne
3	Essl.	Honig
2	Essl.	Vollweizenmehl
1	Essl.	Naturvanille
1	Essl.	Butter
3	Essl.	Mandelblaettchen

### Anleitung:

Das Mehl mit dem Gewuerz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gruendlich verkneten. Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 Min. in den Kuehlschrank stellen. Fuer den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschaelten Bananen im Mixer gut verquirlen.

Backofen 200°C vorheizen, den Teigboden 10 Min. vorbacken, herausnehmen und die Fuellung daraufgeben. Mit den Mandelplaetche bestreuen. ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken. Den Kuchen bis zum voelligen erkalten im Herd lassen, sonst faellt er zusammen.