

Australischer Bananenkuchen

Einkaufsliste

SUPERMARKT

- 50g gehackte Mandeln
- 4 Bananen
- 150g Butter
- 2 Eier
- 50 g Stärkemehl
- 200g Mehl
- 150g Zucker
- 1 Zitrone
- Schuss Milch
- Etwas Ingwer, Muskat, Nelkenpulver

SPEZIALITÄTEN

Australischer Bananenkuchen

Zubereitung

- . Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Zitronenschale und die Eier zugeben.
- . 150 g Mehl und die Stärke mit dem Backpulver und den Gewürzen mischen und unter Rühren über die Schaummasse sieben.
- . Den Backofen auf 175°C vorheizen. Wenn der Teig zu fest wird, löffelweise ein wenig Milch zufügen. Er darf aber nicht zu dünn werden.
- . Den Boden einer Springform dünn ausfetten. Die Hälfte des Teiges einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.
- . Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden oder zerdrücken und den Zitronensaft daruntermischen. Die Bananenmasse auf den vorgebackenen Boden in die Form geben und mit den Mandeln bestreuen.
- . Den übrigen Teig mit dem restlichen Mehl verkneten, in Größe der Form ausrollen und als Teigdeckel darauflegen.
- . Den Kuchen bei 190°C 25-35 Minuten fertig backen. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen und in der Form auskühlen lassen.