

Bananenkuchen

Reicht für

eine 30 cm Kastenform

Zutaten

250 g Buchweizenmehl und 250 g Teffmehl oder 500 g Weizenmehl

150 g Haushaltszucker oder 240 g Traubenzucker

50 g gemahlene Mandeln

6 mittelgroße Bananen

100 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

1 Päckchen Backpulver

ggf. 2 Esslöffel 80-prozentiger Strohrum (kann auch weggelassen werden)

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Wenn der Teig zu fest wird, etwas Wasser dazu geben.

Die Backform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 175° C backen.

Den Kuchen mit einem Messer längs einschneiden und weitere 45 Minuten bei 175° C backen.

haltbar machen

einfrieren