

Bananenkuchen

Zutaten:

3 reife Bananen (ohne Schale ca. 300g)

120g weiche Butter oder Margarine

50g Kokosblütenzucker

60g brauner Zucker

2 Eier gr. M

1 gehäufte TL Backpulver

1 TL Natron

250 g Weizenvollkornmehl oder Weizenmehl 405

1 Prise Salz

Vanille z.B. 1 Pck. Vanillezucker oder das Mark einer halben Vanilleschote oder 3-4 Tropfen Vanille-Extrakt oder 1 TL Vanille-Aroma

100-150g Natur Joghurt

100g Schokotröpfchen

1 Hand voll Walnüsse

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Ober- Unterhitze.
2. Eine Kastenform (ca. 30cm) einfetten und mit Mehl ausstreuen. Bananen schälen und mit einem Messer klein schneiden oder mit einer Gabel zerdrücken.
3. Zucker und Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier jeweils ca. 1 Minute lang unter rühren. Vanille dazu geben.
4. Mehl, Backpulver, Natron und Salz sieben und die Hälfte davon, unter rühren, zu der Butter- Eiermischung geben. Dann den Joghurt dazu geben und den Rest der Mehlmischung. Weiter rühren, bis sich alles gut verbunden hat.
5. Die Bananen und die Schokotröpfchen mit einem Kochlöffel oder Teigschaber unterheben.
6. Den Teig in die Kastenform füllen, glattstreichen und mit den Walnusskernen belegen.
7. Den Bananenkuchen für ca. 55-60 Minuten backen.
8. Nach dem Backen, den Kuchen in der Form auf einem Rost auskühlen lassen. Erst aus der Form lösen, wenn der Kuchen kalt ist. Wenn die Form gut eingefettet und mit Mehl ausgestreut wurde, ist das kein Problem.

