



# REZEPT von Daniela Baier

## Bananen-Nuss-Kuchen

### Zutaten:

300 g Margarine  
5 Eier  
500 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
500 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630  
250 g Haselnüsse gemahlen  
1 ½ Pck. Backpulver  
6 gut reife Bananen

### Zubereitung:

Margarine und Eier mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Den Zucker und Vanillezucker zugeben und nochmals etwa 3 Minuten verrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver untermischen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zum Teig geben.

Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform oder Springform mit Ring füllen.

Kuchen bei Umluft 150°C für etwa 80 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Wer möchte überzieht den Kuchen mit einer Schokoglasur und verziert ihn entsprechend.

Mit diesem Rezept kannst du auch ganz leckere Muffins backen. Für 12 Muffins das Rezept einfach halbieren und die Muffins bei Umluft 150°C für 25 – 30 Minuten backen.