

Rezeptvorschlag November 2012

"Bananenkonfekt"

Ein Bananenkuchen, der so intensiv wie ein Konfekt schmeckt. Kein Wunder - besteht er doch zum großen Teil aus Bananen, Butter und Sahne. Eine leckere Alternative zur Schokoladenlastigkeit der Adventszeit.

Zutaten:

4 reife Bananen*
2 Eier
250g Butter
200g Mascobado Vollrohrzucker*
200g Mehl
4 EL Sahne
1/2 TL Vanille gemahlen*
1 TL Backpulver
1/2 (Saft einer halben) Zitrone



*in unserem Weltladen erhältlich

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und Zitronensaft zufügen.

Die weiche Butter, den braunen Zucker, die Sahne und die Vanille in einer Schüssel verrühren und die bereits verquirlten Eier hinzufügen. Dann das Mehl, mit Backpulver vermischt, langsam einrühren. Das Bananenmus zum Schluss unterheben.

Je nachdem, ob Sie einen hohen oder flachen Kuchen möchten: entweder eine Kastenform oder ein Backblech einfetten, bemehlen und den Teig einfüllen bzw. aufstreichen.

Bei 200 Grad ca. 25 Minuten (Blech) bis 45 Minuten (Kastenform) backen. Nach dem Backen in Streifen (Blech) oder Würfel (Kastenform) schneiden. Dazu eine schöne Tasse Fairtrade Kaffee trinken!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!