

Vroni | Schneller Bananen-Kuchen

Zutaten für 1 Kastenform:

- 3 reife Bananen
- 2 Eier
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Ahornsirup
- 250 g Buchweizenmehl
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g Heidelbeeren

Für das Topping:

- Ricotta
- Ahornsirup
- Früchte (z.B. Bananen, Erdbeeren...)

Zubereitung:

2 Bananen und Eier im Mixer mixen, bis sie homogen vermenget sind. Nach und nach alle anderen Zutaten zugeben. Die Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Die 3. Banane in der Mitte längs durchschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in die Kastenform legen. Den Teig darüber gießen und den Kuchen ca. 40 Minuten bei 170 °C backen (mit einem Holzstäbchen testen).

Das Bananen-Brot kann man pur essen oder mit Ricotta, Ahornsirup und Früchten belegen oder mit anderen Belägen genießen.

Rezept: Veronika Lutz

Quelle: BR | Koch mal mit Vroni 24.03.2019