

Thursday, June 5. 2008

Genießer - Bananenkuchen mit Nuss

Einer meiner absoluten Lieblingskuchen...

3 sehr reife Bananen
125 g Butter
100 g Zucker
4 EL Amaretto
2 Eier
½ TL Natron
2 EL Milch
1 TL Backpulver
200 g Vollkornmehl
¼ TL Zimt
Samen von 1 Kardamomkapsel, zerstoßen
5 EL Schokoflocken
1 Hand voll Walnüsse
1 Hand voll Haselnüsse

Die Bananen fein zerdrücken. Nüsse grob hacken. Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Bananen und Natron zugeben. Die Milch und das mit Backpulver vermengte Mehl unterrühren. Amaretto, Zimt, Kardamom, Nüsse und Schokoladenflocken untermengen und gut vermischen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 190°C etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Wenn der Kuchen anfängt zu dunkel zu werden, mit Alufolie abdecken.

Den noch heißen Kuchen mit Honig bestreichen.
Sooooooooo lecker!!!!

Posted by orange in kuchen+muffins at 19:51