

# Bananen - Quarkkuchen

## Zutaten:

300 g Mehl  
75 g Zucker  
500 g Magerquark  
3 Eier  
3 TL Backpulver  
1 EL Kakaopulver  
1½ Päckchen Vanillezucker  
4 - 5 Bananen  
2 EL Zitronensaft  
250 g Creme fraîche  
1 EL Speisestärke  
6 EL Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

- Quark in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- 150g Quark, 2 Vanillezucker und das Öl verrühren.
- Mehl, Backpulver, Kakao mischen und unterkneten.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form drücken.
- Bananen der Länge nach halbieren und auf den Boden (Teigboden, nicht Fußboden!!) legen.
- Den Zitronensaft über die Bananen geben.
- Die Eier trennen.
- Eigelb, Restquark, Vanillezucker, Zucker, Speisestärke und Creme fraîche gut verrühren.
- Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Quarkmasse auf den Kuchen geben und glatt streichen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.