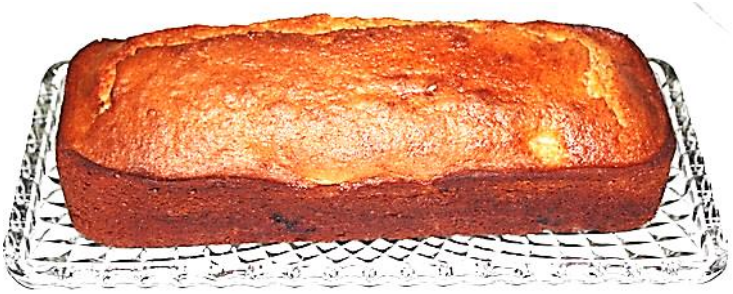
Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Kastenkuchen mit Bananen

Zutaten:



500 g Minibananen
2 Eier
200 g Zucker
4 EL Zitronensaft
1 Päckchen Backpulver
3 EL Milch
250 g Mehl
30 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
Kuvertüre

Zubereitung:

- 375 g Bananen pürieren.
- Eier, Zucker und Butter schaumig rühren.
- Bananenpüree und 2 EL Zitronensaft zugeben.
- Mehl, Backpulver, Mandeln und Milch unterrühren.
- Restbananen in Scheiben schneiden.
- Restzitronensaft über die Bananen geben.
- Bananen vorsichtig unter den Teig heben.
- Eine Kastenform gut einfetten.
- Den Teig einfüllen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Kuchen stürzen und auskühlen lassen.
- Mit der Kuvertüre überziehen.