

Bananen - Quarkkuchen

Zutaten:

300 g Mehl
75 g Zucker
500 g Magerquark
3 Eier
3 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
1 - 2 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 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.