Bananen-Grieß-Kuchen

Hier das Rezept für einen köstlichen Bananen-Grieß-Kuchen zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

	Butter (für dei Form)
	Brösel (für die Form)
4 Stk.	Bananen
1 Stk.	Zitrone (Schale unbehandelt)
5 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
125 g	Butter (weiche)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
500 g	Magertopfen (Quark)
100 g	Grieß

Zubereitung

1. Für den **Bananen-Grieß-Kuchen** eine runde Backform ca. 25 cm mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Bananen schälen und in zirka 1 cm dünne Scheiben schneiden. Mit dem frisch gepressten Saft einer Zitrone vermischen.

3. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz zu steifen Éischnee schlagen. Jetzt die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Abrieb der unbehandelten Zitrone schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, den Magertopfen und Grieß zugeben und vermengen.

4. Nun die Bananen-Stücke zugeben und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Backform füllen und glattstreichen.

5. Im Backofen im unteren Drittel zirka 60 Minuten goldgelb backen. Den Backofen ausschalten und den Bananen-Grieß-Kuchen noch weitere 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und von der Form lösen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Backform rund 25 cm

Tipp

Den Bananen-Grieß-Kuchen vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.