Einmaliger Bananenkuchen mit Walnüssen

Mit diesem Rezept gelingt ein einmaliger Bananenkuchen mit Walnüssen. Köstlich und einfach - ideal wenn man überreife Bananen im Haus hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

120 g	Butter
0.75 Tassen	Zucker
1.5 Tassen	Mehl
3 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Eier
3 Stk.	Bananen
0.25 Tassen	Milch
0.5 Tassen	Walnüsse (gemahlene)
1 TL	Natron

Zubereitung

1. Für den einmaligen **Bananenkuchen mit Walnüssen** zuerst das Backrohr auf 180° Celsius

mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Als Tassenmaß wird ein 200 ml Joghurtbecher verwendet.

2. Die Bananen schälen und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Mehl, Backpulver und Salz durch ein Sieb in ein Gefäß geben und mischen. Milch in ein zweites Gefäß geben, das Natron einrühren.

3. Weiche Butter und Zucker in eine große Backschüssel geben und schaumig rühren. Die Eier einzeln einschlagen und unterrühren. Das Bananenmus ebenfalls einrühren. Nun abwechselnd das Mehlgemisch und die Milch unter den Teig heben. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach noch etwas Milch zugeben.

4. Zuletzt die gemahlenen Walnüsse unterziehen. Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und rund 45 bis 60 Minuten lang backen lassen (je nach Größe der Form).

Tipp

Den einmaligen Bananenkuchen mit Walnüssen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Der Kuchen schmeckt auch mit geschlagenen Obers ausgezeichnet.