RESTLA-REZEPT



BANANENKUCHEN

RESTLA:

- 3-4 (über-) reife Bananen
- 100 g Schokoladen-Restla/ Raspelschokolade

WEITERE ZUTATEN:

- 300 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- eine Prise Zimt

ZUBEREITUNG

- Weiche Butter mit braunem Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer verrühren.
- Jedes Ei einzeln unter die Masse für jeweils eine halbe Minute auf höchster Stufe unterrühren.
- Die reifen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und unter die Masse geben.
- Das gesiebte Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und zusammen verrühren.
- Zuletzt noch die Schokolade klein hacken, dazugeben und den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen.
- In den Backofen schieben und bei 180 Grad für ca. 50 Minuten backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Überreife Bananen gibt es oft zum Sonderpreis beim Einkaufen.

Eingereicht von David Tröger, Leupoldsgrün