

Rezept

Bananen-Cashew-Kuchen

Ein Rezept von Bananen-Cashew-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

2 TL Zitronensaft	200 g Cashewnüsse (ungesalzen)
2 Bananen	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
200 ml Bananensaft	3 TL Ingwerpulver
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Die Cashewnüsse grob hacken. Die Bananen schälen und mit dem Zitronensaft zerdrücken.
2. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen. Erst das Öl, dann den Bananensaft unter Rühren dazugeben. Bananenmus, Cashewnüsse und Ingwerpulver unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und rasch unterrühren.
3. Den Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.