

## Rezept

# Bananen-Cashew-Kuchen

Ein Rezept von Bananen-Cashew-Kuchen, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>200 g</b> Cashewnüsse (ungesalzen)
<b>2</b> Bananen	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>200 ml</b> Bananensaft	<b>3 TL</b> Ingwerpulver
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> 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.