

Kaffee-Bananen- Kuchen

Rezept für 10 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Kaffee-Bananen- Kuchen

- 200 g Naturjoghurt
- 5 Bio-Eier
- 100 g Rohzucker
- 1 TL Vanillepaste
- 2 TL Nescafé-Pulver
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Dinkelmehl
- 10 g Backpulver
- 2 sehr reife Bananen
- 1 Prise Salz

Zubereitung Kaffee-Bananen- Kuchen

Cakeform fetten, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eier trennen. Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit dem Zucker, Vanille und Kaffeepulver schaumig schlagen. Naturjoghurt und zerdrückte Bananen dazugeben. Mandeln, Dinkelmehl und Backpulver mischen und in die Eimasse geben und mischen. Das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben und den Teig in die vorbereitete Cakeform geben. Bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen.

Tipp: Mit etwas flüssiger Schokolade, 2 Bananen, Puderzucker und einigen Schoko-Moccabohnen dekorieren.

Dekoration

- Schokoladenkuvertüre
- 2 Bananen, geschnitten
- Puderzucker
- Schoko-Moccabohnen (Deko, essbar)