

Bananenkuchen mit Teffmehl

ZUTATEN:

- 230g Lerchenmühle Teffmehl
- 3 Bananen
- 150g Rohrzucker dunkel
- 2TL Vanillezucker
- 150g Butter
- 2 Eier
- 50g geriebene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- etwas Zimt oder Lebkuchengewürz
- ev. 100g Schokodrops
- 2 TL Backpulver

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen vorheizen auf 170°C Ober-/Unterhitze.

Teffmehl, Backpulver, Nüsse, Gewürze, Schokodrops und Salz gut vermengen

Butter schmelzen und mit den Bananen, dem Zucker und den Eiern im Standmixer gut vermixen.

Anschließend alle Zutaten gut verrühren und in eine gebutterte und bemehlte Kastenform füllen.

Backen:

Ca. 45 Minuten, Stäbchenprobe machen

TIPP: Schmeckt auch gut mit Schokoglasur!