

# Bananenkuchen mit Teffmehl

---

## ZUTATEN:

- 230g Lerchenmühle Teffmehl
- 3 Bananen
- 150g Rohrohrzucker 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 vermischen.

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

### Backen:

Ca. 45 Minuten, Stäbchenprobe machen

TIPP: Schmeckt auch gut mit Schokoglasur!