

PASSWORT

LUPE

TEAM

LUPE
ERMITTELTRezept von
Lulus Oma

Rezept: Afrikanischer Bananenkuchen

Zubereitung:

1. Stelle alle Zutaten bereit.
2. Gib Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel. Verrühre alles gut.
3. Zerdrücke die Bananen mit einer Gabel und gib sie zu dem Teig.
4. Siebe das Mehl und gib das Backpulver dazu. Verrühre alles gut miteinander.
5. Heize den Backofen auf 175 Grad Umluft vor.
6. Fette die Backform ein und fülle den Teig hinein.
7. Schiebe die gefüllte Backform in den Ofen. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.
8. Nach etwa 35 Minuten ist der Kuchen fertig gebacken.
9. Lass den Kuchen vollständig abkühlen. Dann kannst du ihn aus der Form stürzen.

Du brauchst:

- 175 g Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 3 Bananen
- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver



Guten Appetit!

