

Bananen- Tassen- kuchen

Siegerrezept
von Nicole
aus Wien



Zutaten

- ½ Tasse Pflanzenöl
- ½ Tasse weißer Zucker
- ½ Tasse Rohrohrzucker
- 2 Eier
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 2 Bananen
- 1 ¼ Tasse Weizenmehl
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz



Zubereitung

1. Öl, Zucker, Eier und Vanillezucker mit dem Schneebesen verrühren und ca. 15 Minuten stehen lassen.
1. In der Zwischenzeit die Bananen schälen und mit der Gabel gut zerdrücken. Mehl, Natron und Salz mischen.
3. Die Öl-Zucker-Mischung nun kräftig cremig aufschlagen und anschließend das Bananenmus gut unterrühren.
4. Die Mehlmischung unterheben und alles in eine 24 cm lange, gebutterte Kastenform füllen. Weitere 15 Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 175° Ober-Unterhitze vorheizen und den Kuchen anschließend gut 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). In der Form abkühlen lassen und vorsichtig stürzen.

