

Bananen-Rührkuchen

Zutaten:

250g	Butter
250g	Zucker
3	Eier
2 P.	Vanillezucker
3	Bananen, evtl. etwas Milch
1 TL	Natron
1 1/2 TL	Zimt
1 1/2 TL	Backpulver
75g	Haselnüsse
1 EL	Cognac
300g	Mehl



Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und Eier einzeln unterrühren.
2. Bananen zerdrücken, falls diese zu hart sein sollten, etwas Milch hinzugeben
3. Mehl sieben und mit Kakao, Natron, Zimt und Backpulver mischen und zum Teig geben.
4. Haselnüsse und Cognac ebenfalls unterrühren.

Backzeit: bei 180 Grad eine Stunde.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

