

Aktivität der Woche: Bananenkuchen Rezept

Hallo Ihr Lieben,

ihr wartet sicher schon auf die nächste Aktivität der Woche. Diese Woche gönnen wir uns einmal etwas, nämlich einen leckeren Bananenkuchen. Dieser geht super einfach und schmeckt euch bestimmt allen. Probiert das Rezept aus und überrascht eure Familien damit. Wir freuen uns auf Bilder von euren Kuchen und Rückmeldungen, wie er euch schmeckt. Meldet euch per Mail an ejott@arnold-gymnasium.de oder ruft uns im Büro an (09568 897372) und quatscht eine Runde mit uns. Wir freuen uns drauf! Nun viel Spaß beim Nachbacken. 😊

Euer Team der ejott

Zutaten:

- 150g Zucker
- 110g Butter
- 2 Eier
- 300g Mehl
- 70g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 2 reife Bananen
- 250ml Milch



Tipp: je mehr schwarze Punkte die Banane hat, desto reifer ist sie und desto besser schmeckt der Kuchen am Ende!

Zubereitung:

1. Als Erstes Butter und Zucker in eine Schüssel geben und luftig aufschlagen



2. Die Eier aufschlagen und in die Schüssel geben. Anschließend rühren bis die Masse hellgelb und cremig ist.

3. Danach die geschälten Bananen in eine Schüssel legen und mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken. Danach zu der Buttermasse hinzufügen und kurz verrühren.



4. Als Nächstes Backpulver und Natron mit dem Mehl vermengen.



5. Dann die Mehlmischung und die Milch zum Teig geben und verquirlen.

6. Zuletzt die Mandeln ebenfalls hinzufügen und den Teig verrühren.



Tipp: nehmt einen Zahnstocher und stecht in den Kuchen, um sehen zu können, ob er gar ist. Bleibt nichts am Zahnstocher hängen, könnt ihr ihn aus dem Ofen nehmen.

7. Den Teig in eine Form geben und bei 160 Grad ca. 60min backen.



8. Genießt euren selbstgemachten Bananenkuchen und teilt ihn mit euren Lieben!

