

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## **Gedeckter Bananenkuchen**

**150 g Butter**  
**150 g Bienenhonig**  
**Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone**  
**¼ TL gemahlener Ingwer**  
**¼ TL Zimt**  
**¼ TL Nelkenpulver**  
**¼ TL frisch gemahlene Muskatnuss**  
**3 Eier**  
**250 g Weizenvollkornschrot**  
**1 TL Backpulver**  
**50 g gehackte Mandeln**  
**4 mittelgroße Bananen**

**Die weiche Butter in eine Backschüssel geben. Den Honig dazugießen und mit dem Schneebesen des Handrührgeräts die Masse schaumig schlagen. Geriebene Zitronenschale und die Gewürze hinzufügen. Die Eier vorsichtig trennen und die Eigelbe unter Rühren zum Teig geben. Das Handrührgerät etwas herunterschalten und nach und nach das Mehl und Backpulver darunterarbeiten. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben.**

**Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen.**

**Die Mandeln unter ständigem Rühren in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Mandeln vermischen. Den vorgebackenen Boden aus dem Backofen nehmen und die Masse darauf verteilen.**

**Den restlichen Teig darüberstreichen und weitere 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen, vorsichtig den Springformrand öffnen, den Kuchen auskühlen lassen dann auf eine Platte legen.**

**Zum Schluss auf die trockene Kuchenoberfläche den Tortenaufleger mit Ihrem Wunschfoto legen.**