



## Bananenkuchen



› **Zutaten:**

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- Rumaroma
- 1 P. Vanillezucker
- 2 zerdrückte Bananen
- 1 P. Backpulver
- 100 g Schokostreusel
- 500 g Mehl

› **Flexi®Form Königskuchen 30 cm** EUR 24,90

› **Zubereitung:**

Butter schaumig rühren Zucker und Eier nach und nach unterrühren. Rumaroma, Vanillezucker und Bananen untermischen. Backpulver mit Mehl mischen und ebenfalls unterrühren. Am Schluss die Schokostreusel unterheben.

Den Teig in die Königskuchenform füllen und ca. 60 min. bei 170 Grad backen - Umluft ca. 160 Grad.

Ideal für Kinder, da dieser Kuchen nicht bröselt.

› **Flexi®Form Königskuchen 30 cm**

Backen in Perfektion - 100% flexibles Platin-Silikon für beste Backergebnisse.

- Maximale Antihaftwirkung durch 100% Platin-Silikon.
- Temperaturbeständig: -60°C bis 260°C.
- Mikrowelleneignung.
- Spülmaschinenfest.
- Unverwüstlich (15 Jahre Garantie).
- Lebensmittelecht.
- Geeignet für Allergiker.
- Obstsäurebeständig.

