

Bananenkuchen

Saftiger Rührteig mit aromatischen Bananen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Kasten- oder Gugelhupfform

200ml Öl

180g Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ P. Backpulver

2 reife Bananen

Zur Dekoration:

Geschmolzene Kuvertüre

Helle und dunkle Raspelschokolade

1. Öl mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren.
3. Gesiebtes Mehl mit Backpulver zur Schaummasse geben und gut vermengen.
4. Die Bananen zerdrücken und mit etwas glutenfreiem Mehl vermischen, damit sich diese nicht absetzen. Die Bananenmasse unter den Rührteig mischen.
5. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf

mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen.

6. Anschließend kurz in der Form ausdampfen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

7. Den Kuchen mit Kuvertüre bestreichen und mit Raspelschokolade bestreuen.