



Bananen-Möhren Kuchen



Zutaten für einen Kuchen

Mürbeteig

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung

2 gereifte Bananen
125 g geraspelte Möhren
100 g Zucker
125 g weiche Butter
1 TL Zimt
5 Eier
100 g Haselnüsse
150 g Schoko-Nuss Creme
1 Pck. Backpulver
160 g Mehl
Kuvertüre für die Glasur

Zubereitung

Mürbeteig

Mehl, Zucker, Ei und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren.

Mürbeteig mit den Händen glatt verkneten. Danach in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung

Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Eier unterrühren. Bananenbrei hinzufügen. Restliche Zutaten dazugeben und verrühren.

Springform mit dem gekühlten Mürbeteig auslegen. Teig an den Seiten hochziehen.

Füllung hineingeben.

Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 180° C backen.

Nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen.